

G
I piaceri del Gusto
La forza di chi coltiva il proprio dono e i suoi sogni. E l'importanza di scoprire le doti dei giovani che in Italia e nel mondo creano cucine e culture
ACCENDIAMO IL TALENTO
ILLUSTRAZIONE DI RICCARDO GUASCO
€0,50* IN ITALIA
ANNO 4 N°30
11 LUGLIO 2024
Mensile. Solo giovedì 11/07/2024 in abbinamento obbligatorio alle seguenti testate: *la Repubblica*, *La Stampa* e *la Provincia Pavese* a € 0,50 + il prezzo del quotidiano scelto. Dal giorno successivo all'uscita a € 1,00 più il prezzo del quotidiano.
Abbon. Post. - articolo 1 Legge 46/04 DEL 27/02/2004 - Roma
PEFC
La nostra carta proviene da materiali riciclati o da foreste gestite in maniera sostenibile

STRADA DEL VINO
E DEI SAPORI

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA







Ph: F. Gallina



Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio.

Vini bianchi d'eccellenza e rossi pregiati, piatti semplici ma ricchi di qualità, gusto e inventiva. Lasciati accompagnare in un viaggio tra cantine e vigneti, percorsi slow, antiche botteghe e prodotti gourmet. Il piacere sarà tutto tuo.
Se hai voglia di esperienze enogastronomiche uniche, il Friuli Venezia Giulia è la tua soluzione.

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it

"IL SANTO"

Ogni giorno vi informiamo in modo gratuito
Ogni giorno solchiamo i mari del Telegram

EAU D'UTOPIA



LA TUA ESSENZA "QUOTIDIANA"

@ILSANTOEINCHIESA

IL PERSONAGGIO (22)

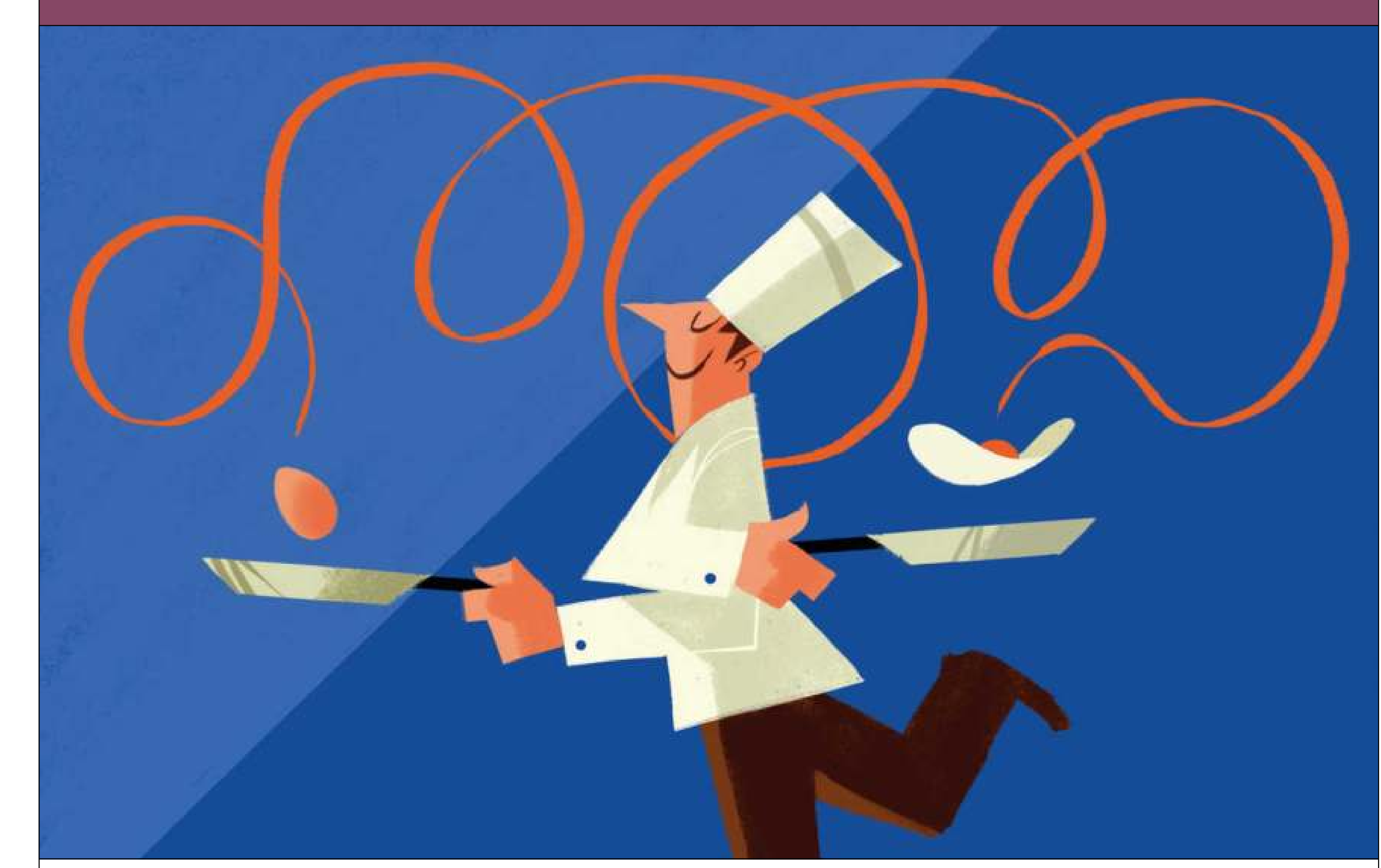


Adrià: “Sfidatemi a poker mostrate il vostro coraggio”

Lo chef e i ragazzi di talento: “Per avere successo bisogna studiare ma serve la voglia di osare per inseguire i sogni”

di GIULIA ANDREOTTI

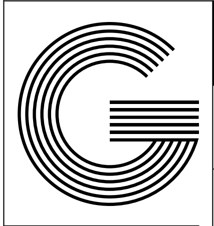
LA STORIA DI COPERTINA (6)



Il talento spiegato ai più giovani

Fulvio Pierangelini dall’infanzia all’alta cucina, seguendo il sogno di dare (e provare) piacere attraverso un piatto. “Avere stoffa è anima, è spirito invisibile. Per arrivare a essere qualcuno servono studio, impegno, sacrificio e un pizzico di quella che gli altri chiamano follia”

di MARTINA LIVERANI
illustrazione di RICCARDO GUASCO



IN QUESTO NUMERO

I piaceri del Gusto

DIRETTORE RESPONSABILE: Eleonora Cozzella
COORDINAMENTO: Antonio Scuteri
REDAZIONE: Tecla Biancolatte, Lorenzo Cresci, Lara Loreti
ART DIRECTOR: Angelo Rinaldi, Francesco Franchi
GRAFICA: Marco Fecchio, Lorenzo Frosi
RICERCA ICONOGRAFICA: Alfredo Albertone, Gilda Baldelli, Manila Camarini
RUBRICHE: Lara De Luna, Martina Liverani

Sede ilgusto.it: via Lugaro 15, 10126 Torino
E-mail: ilgusto@gedi.it

GEDI News Network S.p.A.
Via Ernesto Lugaro, 15
10126 Torino

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
PRESIDENTE: Maurizio Scanavino
AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE GENERALE: Corrado Corradi
CONSIGLIERI: Gabriele Acquistapace, Fabiano Begal, Alessandro Bianco, Gabriele Comuzzo, Francesco Dini

Società soggetta all’attività di direzione e coordinamento di GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.

PRESIDENTE: John Elkann
AMMINISTRATORE DELEGATO: Maurizio Scanavino

Titolare trattamento dati: Gedi News Network Spa. Soggetto autorizzato al trattamento dati (Reg. UE 2016/679): il Direttore Responsabile della testata

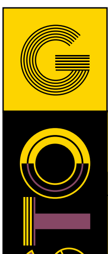
PUBBLICITÀ: A. Manzoni & C. Via Ferrante Aporti 8 20125 Milano

STAMPA E ALLESTIMENTO: TORINO GEDI PRINTING S.p.A. Via Giordano Bruno 84 Torino

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI TORINO
Registro stampa nr. 30/2021 del 04.05.2021



La nostra carta proviene da materiali riciclati o da foreste gestite in maniera sostenibile



L’EVENTO

Disfrutar e Bottura Sul palco a Bologna arrivano le stelle

Gli chef migliori del mondo per la classifica 2024 e quello che sul gradino più alto del podio c’è stato due volte, Massimo Bottura. Sono i primi grandi nomi annunciati per la prossima edizione di C’è +Gusto a Bologna, il 12 e il 13 ottobre

L’INTERVISTA (19)

Rosval “In cucina custodiamo l’identità”

La chef di Casa Maria Luigia a Modena ama scoprire e valorizzare il talento in un percorso di sostegno alle donne migranti: “Cucinando capiscono che possono valorizzare le proprie radici”

di ELEONORA COZZELLA



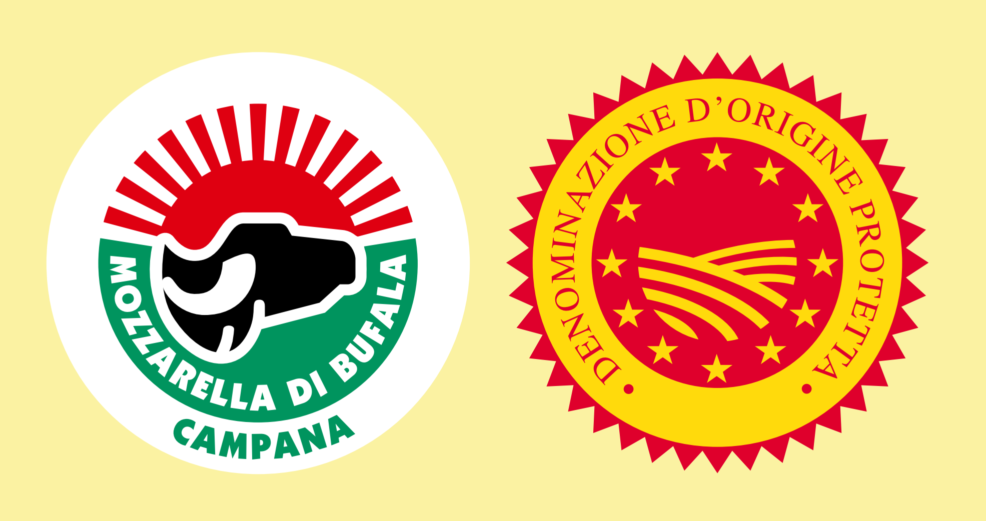


ESPERIENZE SOTTOZERO (30)

Il gelato perfetto e i segreti del ghiaccio per un’estate golosa

Tutto in un cristallo: quello che permette a un cono (o una coppetta) di essere all’altezza oppure quello che si trasforma in granita, grattachecca e sorbetto. E poi c’è il cubetto ideale per i cocktail. Nella stagione più calda, ecco la ricerca del fresco che emoziona il palato

di MARIA CRISTINA CRUCITTI e LARA DE LUNA



BUFALA CAMPANA
GRANDIOSA SEMPLICITÀ

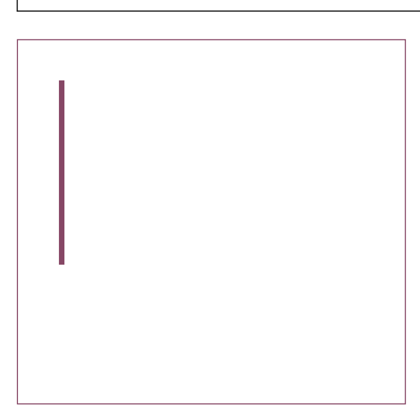


www.mozzarelladop.it

Dalla parte del talento

di ELEONORA COZZELLA

La formazione, il ruolo delle istituzioni, la sfida dei mercati, il sapere dei maestri per valorizzare la ricchezza della gastronomia



l talento è una dote, una predisposizione naturale, una particolare abilità in qualche settore, una facoltà creativa che ci distingue dagli altri. Nell'Antica Grecia era un'unità di misura e poi una moneta, quindi un valore (più o meno grande) di scambio, una piccola ricchezza.

Con questa parola nei secoli si è intesa un'inclinazione connaturata alla persona. Ma, come insegna anche il Vangelo di Matteo nella parabola dei talenti, non basta essere dotati di una qualità per averne merito: il talento va messo a frutto, valorizzato, coltivato, per non sprecare il dono toccato in sorte.

E visto che di questi tempi in cui si parla tanto di lotta allo spreco, è doveroso tener conto di queste risorse.

Noi del Gusto siamo convinti che il talento in Italia sia stato distribuito in grandi quantità tra i giovani di ogni età (la gioventù può prescindere dall'anagrafe) ma che da solo non sia sufficiente.

Il tanto decantato genio italico richiede, sì, talento ma ha bisogno di cure per esplicarsi. Per dirla con Albert Einstein, "il nostro genio è per l'1 per cento talento e per il 99 duro lavoro". Lo ripete spesso lo chef Massimo Bottura, che lega al talento la visione: "Il talento riguarda la capacità di attraversare i muri, quel coraggio a volte incosciente che ti fa credere possibile l'impossibile". Lo studio, la dedizione, la forza di provare e riprovare, l'umiltà di attendere di essere pronti, di accettare gli errori e correggerli e di imparare dai migliori, sono qualità irrinunciabili. Quindi ci vuole impegno.

La missione del Gusto perché l'enogastronomia italiana sia il riferimento culturale che merita

I giovani talenti italiani e internazionali (ne abbiamo scelti alcuni da presentarvi nelle pagine successive) che non si tirano indietro di fronte alla fatica, non mancano: li troviamo nelle cucine e sale dei ristoranti, nelle vigne e cantine dei viticoltori, nelle aziende agroalimentari grandi e piccole.

Ma hanno bisogno di luoghi sicuri in cui potersi esprimere. Il talento ancora acerbo che si può trovare negli istituti alberghieri ha bisogno di maestri e di risorse messe a disposizione dalle scuole. E, a loro volta, i ristoratori, gli agricoltori, gli artigiani ambasciatori del made in Italy, hanno bisogno delle istituzioni che ne comprendano il valore e li sostengano nel percorso virtuoso di lavorare e creare lavoro, alimentando altri talenti. E, lo diciamo con modestia ma anche con orgoglio, hanno bisogno pure dei media che ne mettano in luce l'importanza, amplifichino il messaggio, dialoghino con tutte le parti. Noi del Gusto cercheremo di seguire sempre questo obiettivo. Insomma, lavoriamo insieme per rendere i talenti sostenibili.

ILLUSTRAZIONE DI RICCARDO GUASCO

L'INTERVISTA

"Per alcuni è follia Per me è talento"

Fulvio Pierangelini e la metafora dei pomodori: "Io parlo con loro, il 99% delle persone pensa sia delirio, invece è familiarità col prodotto. Perché avere stoffa è spirito invisibile, è l'opposto dell'arroganza"

di MARTINA LIVERANI









Non lo puoi misurare, ma ha un peso; non tutti riescono a manifestarlo ma, quando c'è, si riconosce subito. Il talento è così, indefinibile e affascinante, proprio per la sua natura imperscrutabile è una delle qualità più misteriose dell'essere umano. Eppure, il senso di una vita è riuscire a esprimerlo, accendere quella scintilla innata, il dono che, se coltivato con cura e dedizione, può portare risultati straordinari.

Ne abbiamo parlato con Fulvio Pierangelini, dal 2009 Creative Food Director per gli hotel di lusso del gruppo Rocco Forte, e per i trent'anni precedenti guida del leggendario ristorante Gambero Rosso a San Vincenzo.

La sua cucina e la sua carriera, segnate da un talento puro e inimitabile, l'hanno resa un cuoco mitico, un modello. Come ci si accorge di avere un talento?

"Più che di avere un talento, mi sono accorto che mi piaceva cucinare, raccontarmi e dare piacere agli altri attraverso i piatti. Ho capito che era il modo per realizzare me stesso. Non so se questo significhi scoprire il proprio talento, ma per me è stato così. Il talento però è faticoso perché è qualcosa da coltivare e non si accontenta mai. Se poi al talento aggiungi l'orgoglio e un ego esuberante, tutto diventa ancora più difficile".

1 Tradizione
Il macco di fave tipico della Sicilia, con gamberi di Mazara

2 Abbinamenti
Una creazione dello chef, che avvicina sapori e consistenze in questa cappasanta con finger lime, asparagi e salicornia

Lei ha certamente maneggiato un talento ingombrante, e oggi è considerato un maestro, il talento si insegna?

"Non voglio credere di essere un maestro, anche se, tutto sommato, ora questo è il mio ruolo: la cosa più importante che faccio è insegnare a centinaia di ragazzi negli alberghi di tutto il mondo. Il talento si manifesta quando qualcosa che fai spontaneamente risulta straordinario, quello è talento. Per il resto, servono impegno, sacrificio, studio, attenzione, rispetto e cura del dettaglio. L'imprecisione che diventa definitiva, l'urgenza di andare in cucina a lavorare un ingrediente: il talento è come una sanguisuga che ti perseguita, diventando quasi un dovere, una responsabilità. Il talento significa anche avere una familiarità con le cose che lo riguardano, una sensibilità particolare come quella di parlare con un pomodoro: il 99% delle persone lo chiama delirio, io lo chiamo talento".

> "Da bambino mi sono accorto che mi piaceva cucinare, dare piacere attraverso i piatti"

Nel mondo contemporaneo dell'alta cucina, il talento è celebrato come prezioso e raro, con chef acclamati per le loro capacità formidabili Tuttavia, questa visione può sembrare riduttiva, per raggiungere l'eccellenza è necessario uno sforzo intenzionale e



3
Protagonista
Fulvio Pierangelini è dal 2009 creative food Director per Rocco Forte Hotels

4
Proposta
Il filetto di manzo con spugnole e asparagi

costante, la capacità di affrontare fallimenti e ostacoli, e un impegno profondo. Come si riconosce e si fiuta il talento?
"Il talento non è assoluto, ognuno ha il suo. Il mio grande cruccio è non saper disegnare o suonare. Ho studiato per quattro anni chitarra classica e a malapena riuscivo a fare un solfeggio. Poiché con le ragazze o sapevi suonare o cucinare, dopo quattro anni ho iniziato a cucinare. È evidente che alcuni talenti sono più manifesti di altri, ma il bello è che sono spesso nascosti, sconosciuti, non si riconoscono immediatamente. Il talento è anima, non corpo; è spirito invisibile, non è quantificabile o misurabile. Inoltre il talento è solitamente umile, è l'opposto dell'arroganza. È una presa di coscienza. È vero che va coltivato, ma non ostentato".

In poche parole: serve talento anche per riconoscere un talento?
"Qualche giorno fa ho ripetuto a un ragazzo una frase che avevo già detto in passato. Mi chiedeva come dovesse tagliare la rucola e io gli ho risposto di non chiederlo a me, ma di chiederlo alla





5



6

ANDREA DI LORENZO



rucola: capire dove tagliare la rucola è un talento. Trent'anni fa, unii il tartufo e la liquirizia, perché pensavo che stessero volentieri insieme dal momento che entrambi crescono sotto terra. Da quell'unione nacque un dolce. Così come quando misi insieme il cioccolato con il lardo, o il caviale con il gorgonzola, lo feci e basta, senza fare esami organolettici o prove in laboratorio. Fu una intuizione, forse fu un pizzico di talento. Ecco il talento sono piccole folgorazioni. Io rifuggo il mestiere, la ripetizione, la pratica, io adoro il rischio".

Il talento va alimentato, lei con quali passioni lo alimenta?
"La mia passione sono io – sorride – non nel senso che sono un egocentrico, ma perché mi piace tanto leggere, scrivere, guardare film, e in generale mi piace tutto ciò che non so fare o che non ho tempo di fare. Non mi appassionano le cose materiali, non mi interessano, mi piace guardare il mare, il mutare degli orizzonti. Ma anche la vampata di calore che ti abbraccia aprendo una pentola sul fuoco, mi piaceva tanto e un po' mi manca, mi manca andare a casa stanco, però contento di aver fatto qualcosa di divertente. Pensandoci bene, credo che il mio talento principale sia quello a cui si riferisce Jacques Brel in uno dei suoi testi più belli e importanti: *C'è voluto del talento per riuscire a invecchiare senza diventare adulti*".



5
Golosità
Il momento del dolce: il cheesecake che valorizza la ricotta romana, con fragole e dragoncello

6
Dettagli
La cura nella preparazione di un piatto come il risotto alla fiorentina con pomodorini e gamberi

7
Premiato
Lorenzo Tedaldi, il miglior studente-chef degli Istituti Alberghieri



7

IL PERSONAGGIO

Lorenzo batte tutti nel mito di Bottura



Il miglior studente-chef d'Italia è all'alberghiero di Forlimpopoli "Niente mare, lavorerò anche in estate: la cucina dà solo gioie"

Non si trattava solo di cucinare, ma di ideare un piatto con precise caratteristiche. Io non sono uno che si fa prendere dall'ansia, però comunque c'era un po' di tensione perché bisognava fare bene". Lorenzo Tedaldi ha 18 anni, frequenta l'istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, ed è il vincitore in carica della Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri, che ha avuto luogo a Giarre. Il suo piatto vincente è stato un rollè di coniglio ripieno di formaggio raviggiolo e stridoli selvatici, che ha rispettato le linee guida del concorso, promuovendo la cucina circolare e il no spreco degli ingredienti. Lorenzo a settembre frequenterà l'ultimo anno, e nel frattempo trascorre l'estate in riviera romagnola a lavorare.

Dopo la scuola, quali sono i tuoi programmi?
"Ho in mente di fare esperienza in diversi ristoranti, per apprendere il più possibile, dalle tecniche avanzate a quelle di base. Poi il mio sogno, quando sarò pronto, è aprire un ristorante e conquistare la stella".

A chi ti ispiri come modello?
"Se parliamo di miti, senza alcun dubbio direi Massimo Bottura con l'Osteria Francescana. Lui e il suo team rappresentano ciò a cui ambisco, anche se i loro standard sono molto alti. Bottura è per me una fonte di ispirazione perché ha trasformato le tradizioni della sua terra in una cucina gourmet apprezzata in tutto il mondo. Non solo: ho fatto uno stage nelle cucine del ristorante Benso a Forlì, sotto la guida dello chef Davide Grumbianin, che stimo moltissimo. Ci ho passato poco tempo, solo tre settimane, ma ho vissuto quei giorni come vorrei vivere tutta la vita in una cucina!".

Il mestiere del cuoco sa essere anche duro, non ti spaventa?
"Il lavoro del cuoco richiede molti sacrifici: ti porta via tanto tempo, le feste non esistono, ti alzi presto per il piacere di chi è in vacanza. Serve molta passione e il desiderio di imparare continuamente".

> **Il baby-cuoco: "Il talento è strettamente legato alle capacità, serve lavora per arrivare al top"**

Sei disposto a fare questi sacrifici?
"Assolutamente sì, li sto già facendo. Io lavoro durante la stagione estiva mentre i miei amici si divertono al mare. Ma ne vale la pena perché è un lavoro che ripaga in un modo speciale, non parlo solo della soddisfazione dei complimenti o dei riconoscimenti, ma la vera gioia di trasformare materie prime in qualcosa di unico".
Giovanissimo e con le idee limpide, Lorenzo ha una visione concreta e realistica della vita in cucina, anche di come usare il suo talento: "È un'abilità strettamente legata alle capacità di una persona. Se si possiedono capacità e si lavora per raggiungere il massimo, si può sviluppare talento". **(M. LIV.)**

I PERSONAGGI

5 TALENTI L'universo dei saranno famosi

di VALERIA ROBECCO

La loro cucina è già entrata nell'olimpo della ristorazione mondiale sono tutti under 40 e hanno portato a tavola il risultato dei loro studi E adesso hanno un obiettivo in comune: essere i prossimi numeri uno





SUDAFRICA

James Gaag e l'eredità di una mamma geniale

James Gaag ha sviluppato l'amore per il cibo osservando sua madre Gaie, insegnante presso una scuola di cucina nel cuore dei sobborghi meridionali di Città del Capo, ed è cresciuto apprezzando la cultura gastronomica e la tradizione culinaria sudafricana. Già nel 2010 è entrato a far parte come studente del ristorante La Colombe di Cape Town (new entry al 49esimo posto nella lista di 50 Best), e con lavoro e determinazione è salito di grado fino a diventare sous chef. Dopo un'esperienza in Inghilterra, a 29 anni Gaag è capo chef di La Colombe, e sempre più affermato nel settore.
"Quando si parla di cibo, il sapore viene prima di tutto – spiega – I piatti devono essere deliziosi e invitanti, non troppo ricercati o complicati. Rendere il cibo bello è il modo in cui possiamo divertirci come chef, ed è vero che mangiamo prima con gli occhi, ma alla fine è il sapore ciò che fa tornare gli ospiti".
A La Colombe, lo chef e il suo team creano piatti eleganti basati sulla tecnica francese con motivi asiatici. Sebbene i menu degustazione da otto o dieci portate siano eseguiti con precisione impeccabile, l'esperienza rimane giocosa e accessibile, con gli ospiti che selezionano le proprie tartine mentre iniziano il pasto. E seguendo il mantra di Gaag per quanto riguarda il sapore i piatti sono puliti, classici e semplici. La cosa che ama di più del cibo, racconta è "la sfida di creare qualcosa di nuovo, di eccitante e stimolante. Ma la maggiore ricompensa rimane l'espressione felice sul volto di ogni cliente che esce soddisfatto dal ristorante".



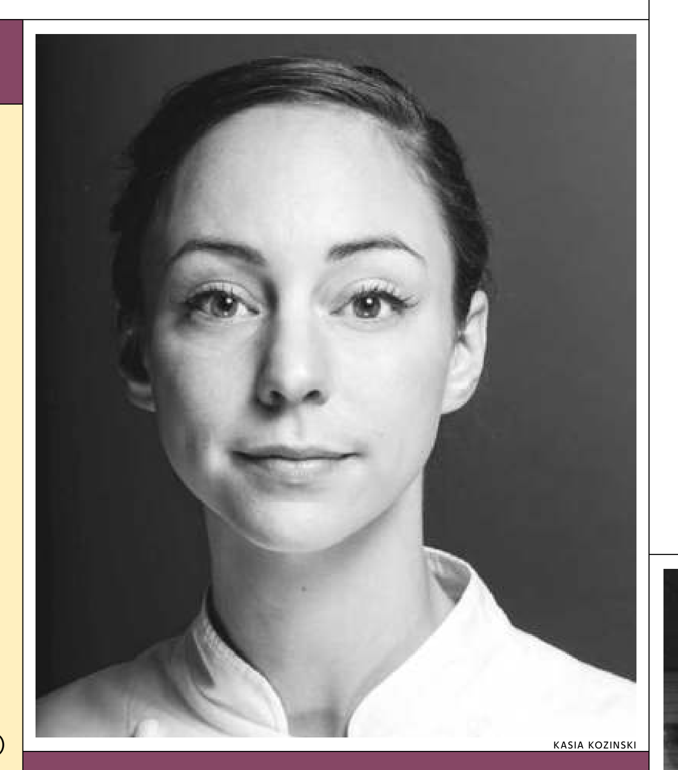
MESSICO

David Hussong, filosofo al ritmo della natura

David Castro Hussong è nato e cresciuto a Ensenada, in Messico, e ha sempre sognato che un giorno avrebbe reso omaggio agli ingredienti della sua città natale e della regione. "Ci sono chef nella mia famiglia sia dalla parte di papà che di mamma, e da quando avevo tre o quattro anni mi sono sentito come una parte del progetto. Questo cambia tutta la prospettiva del cibo, vedi la parte più divertente, ma anche i sacrifici", racconta. La sua famiglia, tra l'altro, possiede la famosa Cantina Hussong a Ensenada, dove si dice che sia stato inventato il Margarita. Dopo essersi laureato al French Culinary Institute a Campbell in California, Castro ha lavorato all'estero in alcuni dei migliori ristoranti del mondo, come l'Eleven Madison Park di New York.
Nel 2017 è tornato in Messico e ha aperto Fauna con la moglie e pasticciera Maribel Aldaco Silva nella Valle de Guadalupe, la zona del vino della Baja California chiamata la "Toscana del Messico". Fauna è stato nominato miglior ristorante del Messico nella classifica dei 50 Best dell'America Latina l'anno scorso, e quest'anno segna il suo debutto nell'elenco esteso di World's 50 Best Restaurant, entrando al numero 100. "Cercheremo di essere migliori, ma ciò non significa che cambieremo chi siamo": questo è il motto di Castro, che con la moglie crea menu sperimentali che cambiano ogni giorno, riflettendo il mutare delle stagioni e i migliori prodotti locali disponibili. Gli ospiti sono seduti a un enorme e lungo tavolo comune che si estende dall'interno del ristorante fino al patio e al cortile in terra battuta ricavato al Bruma, che comprende un vigneto, una cantina, un hotel.

UNA STORIA SPAGNOLA

L'edizione 2024 dei 50 Best si è svolta a Las Vegas e ha parlato spagnolo: al primo posto della ristorazione mondiale sono saliti i tre chef del Disfrutar di Barcellona, Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas, eredi di Adrià, con il quale sono cresciuti a elBulli. L'Asador Etxebarri di Atxondo, nei Paesi Baschi, condotto dallo chef Victor (Bittor) Arguinzoniz è al secondo posto; sul terzo gradino del podio c'è Table by Bruno Verjus, a Parigi. Primo degli italiani: Lido 84 di Riccardo Camanini, al 12° posto



KASIA KOZINSKI

FRANCIA

I dolci circolari di Nina Métayer

Nata e cresciuta a La Rochelle, nell'ovest della Francia, Nina Métayer ha sempre avuto il desiderio di viaggiare per il mondo, e dopo aver trascorso un anno in Messico all'età di 16 anni come parte di un programma di scambio studentesco, decide di formarsi in panificazione e pasticceria con l'idea di condividere il know-how francese a livello internazionale. Dopo il diploma di scuola superiore in letteratura, Métayer si forma come fornaia nella sua città natale. Quindi fa le valigie per Melbourne, in Australia, e una volta tornata in Francia completa la formazione professionale, stavolta in pasticceria, diplomandosi con il massimo dei voti alla rinomata Scuola Ferrandi di Parigi. Dopo la laurea fa carriera nelle cucine di vari chef, tra cui Yannick Alléno e Jean-François Piège.
Nel 2019 fa il salto e fonda la sua prima impresa personale online, Délicatisserie, che offre i più grandi successi della pasticceria francese (e oggi ha pure due negozi a Parigi per integrare i servizi di consegna e consulenza). Nel 2024, a soli 35 anni, viene nominata miglior pasticcere del mondo dai 50 Best. Sebbene le creazioni della pasticceria francese siano spesso fortemente legate alla tradizione, Métayer non ha paura di adottare tecniche moderne ai dolci classici. Emblema del suo lavoro visionario è la pluripremiata interpretazione dell'iconica galette des rois (torta dei re) del 2020, dove utilizza uno stampo in silicone in 3D, da lei progettato, per completare la creazione con una perfetta riproduzione della finestra circolare di Notre Dame. Il suo secondo pilastro è lo zero waste: realizza dolci solo su ordinazione, e quindi non vi sono sprechi.


GUSTAVO VIVANCO LEON

PERÙ

Pia León e l'ispirazione che viene dagli alberi

Per Pia León la cucina è una passione che viene da lontano, quando da bambina cucinava con la madre e pensava che da grande avrebbe voluto fare la chef. Dopo il diploma alla scuola Le Cordon Bleu di Lima e la gavetta nei ristoranti tradizionali della capitale peruviana, Pia vuole fare esperienza con il migliore, Virgilio Martinez, che sta per aprire il nuovo ristorante Central, l'anno scorso incoronato il migliore del mondo. La squadra è al completo, ma León riesce a entrare dedicandosi agli antipasti freddi.
È il 2008, il destino professionale con Martinez si intreccia con la vita personale, i due si sposano nel 2013 e dal 2014 per quattro anni lei è il suo braccio destro. Ma nel 2018 quando Central cambia sede, per la chef di Lima è il momento di iniziare la sua avventura in solitaria. Il Kjolle di Pia León — quest'anno 16esimo nella classifica del World's 50 Best — prende il nome da un albero andino che cresce ad altitudini estreme e su cui sbocciano fiori di un arancione brillante. Un simbolo per la cuoca peruviana, che mescola colori e ingredienti di montagna, boschi, valli, mare e laghi. Nel suo ristorante, León si impegna a preservare i sapori naturali preparando piatti con un alto livello di ricerca e sperimentazione, ma usando prodotti sempre riconoscibili e mai eccessivamente manipolati, con il minor spreco possibile. Aprendo il suo ristorante la chef, oggi 37enne, ha portato sicuramente con lei il talento e l'esperienza decennale costruita a Central, il luogo dove ha imparato a guidare una cucina, ma ha anche assunto un ruolo nuovo, un cambiamento che ha preso molto sul serio: "Per essere una leader devi essere coerente, avere obiettivi chiari, perseverare e ricordarti sempre che sei un esempio per il team, e che tutto ciò che fai è visibile — spiega — Devi darti al 100% ogni giorno e restare curioso per evitare di scadere nella conformità".



HONG KONG

Vicky Cheng e l'arte del condividere le passioni

Nato a Hong Kong, ma cresciuto con influenze occidentali, il pluripremiato chef 39enne Vicky Cheng inizia come giovane cuoco di formazione classica sotto la guida di alcuni degli chef francesi più venerati e rispettati, tra cui Daniel Boulud del ristorante stellato Michelin Daniel di New York, per acquisire le conoscenze e i principi che gettano le basi per la sua eccellenza culinaria. A Hong Kong i suoi due ristoranti Vea e Wing si trovano nello stesso palazzo, a un piano di differenza, e lui ogni sera fa la spola dall'uno all'altro. Da Vea, Cheng crea un'armonia equilibrata tra le sue radici e l'eredità asiatica con tecniche di grande precisione della formazione gastronomica francese, ponendo l'accento sull'uso di prodotti freschi, autentici e stagionali provenienti da Hong Kong e dintorni. Si tratta di cucinare ingredienti cinesi alla francese. Wing, invece, aperto nel 2021, è un omaggio alle otto grandi cucine cinesi, rispettando in modo innovativo la tradizione attraverso un'interpretazione contemporanea senza regole. Lo chef spiega che Wing è preso dal suo nome cinese: "Riflette me stesso come una persona dotata di speranza, perseveranza e tenacia, e simboleggia la mia visione di coltivare e tramandare la saggezza della cucina cinese alle generazioni future". Il ristorante fa il suo debutto nella lista dei 50 migliori ristoranti del mondo, vincendo il titolo di Highest New Entry 2024, posizionandosi al numero 20 della classifica. Il menu degustazione stagionale, radicato nella tradizione, ma rifinito con tocchi contemporanei, è composto dai migliori prodotti del mercato locale. La ricetta del pollo cantonese croccante stagionato, ad esempio, ha richiesto più di 80 prove per essere perfezionata. E per un'esperienza gastronomica completa e indimenticabile, Cheng consiglia di condividere il cibo tra gruppi di quattro o più persone.

L'APPUNTAMENTO

Torino apparecchia la tavola dei grandi

Per la prima volta dal 2002 la premiazione dei 50 Best si terrà in Italia: riflettori accesi sulla nostra alta cucina

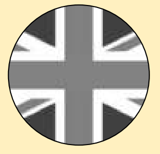
di ELEONORA COZZELLA

Saranno un migliaio tra chef di grido, critici gastronomici, imprenditori del food & wine, signori del marketing e delle pubbliche relazioni. Per quasi una settimana faranno base a Torino, ma si muoveranno poi per il Paese alla scoperta del meglio della nostra ristorazione e delle nostre produzioni. Un'avanguardia di gourmet che scopre e impone modelli, che sa riconoscere e raccontare la cucina contemporanea. Nel 2025 – anche se manca ancora l'annuncio ufficiale dagli organizzatori di Londra ma tutto è deciso – sarà l'Italia, e appunto Torino e provincia, a ospitare per la prima volta la cerimonia di premiazione di The World's 50 Best Restaurants diventando il centro di dibattiti, incontri, cene.
Sarà qui il cuore della presenza di una compagine multiculturale che darà vita a un evento stimato in 100 milioni quanto a valore pubblicitario equivalente e in 5 milioni di spesa sul territorio.
Un evento che rivoluziona le classifiche dell'anno successivo perché offre l'opportunità di far conoscere la ristorazione di un Paese e dunque spingerla ai vertici internazionali. Lo sanno bene gli spagnoli e gli americani che l'hanno ospitata ben due volte. Ma anche i Paesi orientali che da qualche anno – così come il Sudamerica e più di recente il Middle East & North Africa – hanno il loro Oscar continentale, altro potente motore di attrazione. Perché se la guida Michelin con le sue stelle è il riferimento internazionalmente sicuro di chi si muove per turismo, la 50 Best in poco più di vent'anni ha conquistato il fascinoso ruolo di motore di un nomadismo gourmet alto spendente che insegue l'innovazione e proclama i signori dell'alta moda della cucina.
E se la ristorazione gourmet – un sistema di medie imprese di fortissimo peso economico – è un volano di economia e cultura di un territorio, ha ovviamente bisogno di queste occasioni di spinta, in cui il talento degli chef e la capacità imprenditoriale incontrano il mercato mondiale. Su questa forza di attrazione ha voluto appunto investire Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte appena rieletto, per dare a Torino e al Piemonte – che ha tra i 50 Best uno dei quattro italiani, il ristorante Piazza Duomo di Alba – un ruolo centrale nell'alta cucina globale. Ma, ovviamente, sarà un'opportunità più larga per tutta l'Italia che vede il *fine dining* – salvo qualche eccezione a Roma e Milano – concentrata nella provincia. Basta dire che gli altri tre oggi in classifica sono Lido 84 di Gardone Riviera, Reale di Rivisondoli (L'Aquila), Uliassi di Senigallia e tra i 50 e i 100 ci sono Le Calandre di Rubano (Padova) e l'Atelier Moeesmer Norbert Niederkofler a Brunico. Questi e molti altri locali potranno essere provati da quella parte dei 1080 giurati internazionali che saranno in Italia e più in genere dagli altri opinion maker al seguito dell'evento. Così, il comitato promotore – con lo chef Massimo Bottura per due volte numero uno al mondo e oggi nella hall of fame, Federico Ceretto, a rappresentare l'industria del vino e Roberta Garibaldi, docente, esperta di turismo – è al lavoro per proporre un programma di eventi collaterali che faccia scoprire la straordinaria ricchezza del patrimonio alimentare italiano e una generazione di chef capace di interpretare il territorio e i suoi prodotti nella chiave della contemporaneità. Dentro una sfida planetaria che vede i gourmet globetrotter spostarsi inseguendo la capacità di tenere insieme queste due chiavi, che ormai sempre più cucine nel mondo sanno coniugare. Gli effetti si vedranno presumibilmente nella classifica 2026.



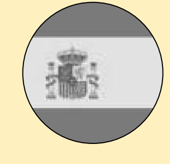
1 **Il tricolore** Massimo Bottura esalta l'Italia vincendo i 50 Best del 2016 a New York: si ripeterà due anni dopo a Bilbao, entrando così nella hall of fame. Oggi è a capo del comitato promotore per Torino 2025

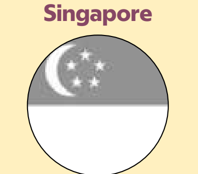
DATE

2002 – 2015
Londra


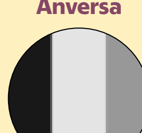
2016
New York

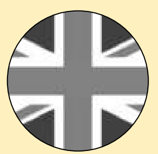

2017
Melbourne

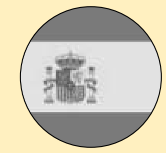

2018
Bilbao


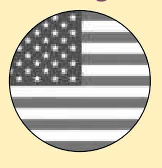
2019
Singapore


2020
Sospeso per Covid

2021
Anversa


2022
Londra


2023
Valencia


2024
Las Vegas


I PERSONAGGI

5 CHEF "Il nostro segreto per diventare grandi"

Chi ha inseguito un amore e chi un sogno: ci sono giovani chef che hanno "studiato" dai migliori al mondo per poi mettersi in gioco. Ecco le loro storie di successo

di LARA DE LUNA





NICOLA BOI





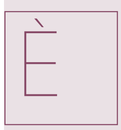
LORENZO CRESCI



ANDREA DI LORENZO

AMANDA ERIKSSON

Legno e amore per costruire un successo



È una lunga storia che nasce in Svezia, fra boschi, neve e renne, quella che ha portato Amanda Eriksson a essere la prima chef patron donna a conquistare una Stella Michelin in Val d'Aosta.

Un viaggio intenso, una storia romantica come tutte quelle che vedono un talento nascere ed esplodere anche in luoghi lontani dalla terra natale; un viaggio fatto di destino, duro lavoro, incontri che fanno la differenza. Come quello fatto nel 2004 dopo la richiesta di un'amica, quando aveva solo 18 anni, che le suggerì, proprio pochi giorni prima di Natale, di raggiungerla in Italia, a Breuil-Cervinia, per lavorare allo storico Chalet Etoile di Cesare Frassy. Da allora la storia d'amore con l'Italia e con il marito Cristian Scalco hanno fatto passi da gigante: dalle stagioni estive trascorse lavorando in Costa Smeralda alle esperienze successive, come l'anno di studi in Svezia e quelle internazionali a San Francisco e Hong Kong, o ancora lo stage al The Fat Duck di Heston Blumenthal.

Il talento può essere una porta, passata la quale il proprio lavoro, il proprio destino, diventa una missione. Per Amanda Eriksson è stata la porta del Wood, il ristorante aperto nel 2013 insieme al marito al suo rientro in Italia, dove con dedizione unisce due cucine caratteristiche delle zone fredde, quella delle Alpi e quella della Lapponia, con un tocco di Asia. Una cucina che omaggia il viaggio e che si esprime nei suoi piatti, con vette uniche come nel suo Reindeer (renna affumicata, patate, mirtillo rosso e cipolla). Perché trasformare i propri ricordi in cibo ed emozioni per gli altri è vero talento.

FRANCESCO VITALE

La pazienza di affrontare tutte le sfide

"Il talento non è un superpotere. Per me il talento è costanza quotidiana, il rapporto con dipendenti e fornitori, il saper cogliere le sfide di ogni giorno e avere sempre la voglia di andare avanti". Le parole di Francesco Vitale, resident chef del ristorante Arieddas di Sanluri, nel sud della Sardegna (il primo ristorante di ricerca, sull'isola, ad aprire all'interno di una cantina, la Su Entu, *ndr*) identificano in pieno la sua storia e il suo stile nel lavoro. Puro, dedito, concentrato, senza divismi nonostante tutto.

Classe 1991, pugliese di nascita e sardo d'adozione e anche per amore, Vitale è però cresciuto a Milano con gli insegnamenti di Andrea Berton tra le mura del Trussardi alla Scala e con quelli di Andrea Aprea al Vun: scopre la passione per il pane e il mondo delle lievitazioni e vola Oltremanica in quello che è un vero e proprio tempio della cucina moderna, ovvero il The Fat Duck di Heston Blumenthal. L'amore per i panificati, una lavorazione che richiede pazienza e il saper attendere, lo porta con sé in Sardegna, dove si lascia conquistare completamente dall'Isola e dai suoi prodotti.

Vitale porta così il suo approccio concreto e gentile prima al S'apposentu di Casa Puddu a Siddi, quindi a Cagliari da Cucina.eat, per tornare successivamente in Marmilla dove partecipa alle attività didattiche COI Accademia, senza mai dimenticare pane e pizza, su cui studia e si diverte a Sa Scolla Baradili e Sa Scolla Cagliari. Arieddas è così soltanto l'ultimo pezzo di puzzle del suo viaggio, che si prospetta ancora lungo. Forse solo all'inizio.

DANIELE REBOSIO

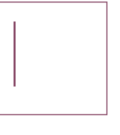
Le radici da ascoltare in un piatto

"Spiegare il talento non è facile, il nostro è un lavoro che ti porta a vivere mille situazioni diverse tra loro, dove la più importante, quella creativa, non la vede mai nessuno. Il talento è fantasia, è palato - che si può allenare, ma comunque deve esserci -, è l'unicità di una persona. Ma senza qualcuno che lo ascolti, e lo percepisca, anche con il talento non si va molto lontano".

Daniele Rebosio, classe '95, oggi chef dell'Hostaria Ducale a Genova e dello spin-off Hostaria al Mercato, al mercato orientale del capoluogo ligure, il talento l'ha coltivato lontano da casa, prima di tornarci da protagonista. Molteplici, per forma e ispirazione, le sue esperienze in giro per il mondo, dal Macellaio RC di Londra al Belmond Splendido Hotel di Portofino, fino all'Aman di Venezia, dove si avvicina alla filosofia e alla figura di Davide Oldani. Un maestro, uno sprone, ma non si ferma qui, affina la sua creatività in Spagna e la sua tecnica in Francia, con mostri sacri come Frédéric Robert e Alain Ducasse. Allenamento, costanza, fiducia in sé stessi e voglia di mettersi alla prova sono sicuramente le armi al servizio del suo talento che ha collezionato in giro per il mondo, per poi tornare a Genova forte di tutto ciò. E anche se dice "forse non lo so cos'è il talento", i risultati nel suo palmares sottolineano come di sicuro abbia trovato qualcuno capace di vedere il suo. Che può essere assaggiato – e anche ascoltato grazie a un qrcode da inquadrare con il telefonino e che rimanda al link del brano – in un piatto già iconico come "A Faber... Bottone, coniglio e cozze", che riesce a raccontare in un morso la città e quell'inno d'amore che è stato, ed è, Creuza de mä.

SIMONE CAPONNETTO

Viaggiare per scoprire sé stessi



In alcuni casi è il destino a trovare noi, non sempre consapevoli artefici delle nostre fortune.

È sicuramente stato così per Simone Caponnetto, oggi resident chef de Il Locale, a Firenze, e ieri ragazzo (anche se ragazzo lo è ancora, essendo nato nel 1990) che ricorda la sua scelta scolastica – l'Istituto alberghiero – come frutto della casualità, anche se comunque adatta a rispondere ad alcune delle sue aspirazioni. Il suo sogno era infatti viaggiare e in fondo lo ha fatto, stando ai fornelli.

La prima cucina professionale l'ha raggiunta a vent'anni negli Stati Uniti, quando l'unico suo obiettivo era foraggiare il viaggio: eppure il talento era già al lavoro, crescendo dentro di lui. Questo rapporto d'amore fra lui e il mondo, con la cucina in mezzo a fare da comprimario che diventa poi protagonista, lo porta al Terra Ristorante Italiano in Connecticut prima e a Sidney poi, dove lavora alla linea di pasticceria del ristorante Arras.

Un'esperienza - e il talento è anche e soprattutto saperle trasformare in concretezza - che ancora oggi si ritrova nei suoi dolci, che sono autentici piccoli capolavori. I viaggi non erano finiti: c'è stata Londra con il Waterside Inn, poi Yoshihiro Narisawa a Tokyo, e ancora Heinz Beck a Roma e il Mugaritz di San Sebastian. Tutte esperienze diverse tra loro che è riuscito a interiorizzare e trasformare nella sua personale idea di cucina. Qui porta i suoi viaggi a tavola, senza compromessi, con le idee ben chiare. Perché il viaggio, in fondo, quando ce l'hai nel cuore non finisce mai, anche se ti fermi.

SARA SCARSELLA

La Sintesi delle visioni di un'arte

Sintesi. Si chiama così il ristorante aperto a Ariccia (nella città metropolitana di Roma) da Sara Scarsella e Matteo Compagnucci, compagni sia nella vita sia nel lavoro, e già Stella Michelin.

Ma la sintesi è anche quel moto interiore necessario per prendere il talento che si ha nel cuore e trasmetterlo nella concretezza di un piatto. E loro, Sara e Matteo, lo mettono in atto ogni giorno, fin da quando hanno unito le loro storie, le loro diverse formazioni professionali, per creare qualcosa di nuovo.

Sara arrivava dall'Alma, con un passato nelle cucine di Valeria Piccini da Caino, e un percorso nell'Europa delle avanguardie (Noma prima, Geranium poi), per poi viaggiare fino in Australia.

Tappe di un viaggio che ha condiviso principalmente con Matteo, pur restando entrambi distinti nelle loro individualità, nell'apprendere ciò che rispondeva al loro personale talento. Crescere insieme per poi decidere di dare nuova vita alle proprie realtà individuali in un progetto come quello di Sintesi, oltre al talento richiede coraggio. Loro l'hanno avuto e lo hanno ancora, nel portare in un'Italia lontana dai grandi centri una cucina etica, che si caratterizza per l'eliminazione del superfluo, dove fermentazioni, marinature e frollatura del pesce (uno dei focus di Matteo a Sidney) lavorano insieme per creare qualcosa di essenziale, convincente e poetico. Come la gentilezza, che è il primo e totale aggettivo che viene in mente nell'osservare ciò che creano e il modo in cui lo propongono, come vere stelle destinate a brillare.

GIORNATA PESANTE, IL FINALE SARÀ DOLCE O PICCANTE?

Protagonista assoluto di ogni cena, **il Provolone Valpadana D.O.P. ti propone ben due modi per ricompensare la tua voglia** di variare il menù quotidiano: dolce o piccante. Controllato in ogni fase produttiva da severi protocolli di qualità e dalle sapienti mani dei nostri mastri caseari, sa sorprendere anche i palati più esperti.

PROVOLONE VALPADANA D.O.P.



DOLCE O PICCANTE PIACERE COSTANTE









Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: https://psr.regione.lombardia.it

I PERSONAGGI

5 OSTI Il futuro è qui ecco le trattorie moderne

Cuore nel passato e testa nel presente: sembra questo il comune denominatore delle osterie 2.0 che dal Nord al Sud stanno dando un nuovo volto alla tradizione

di ANTONIO SCUTERI



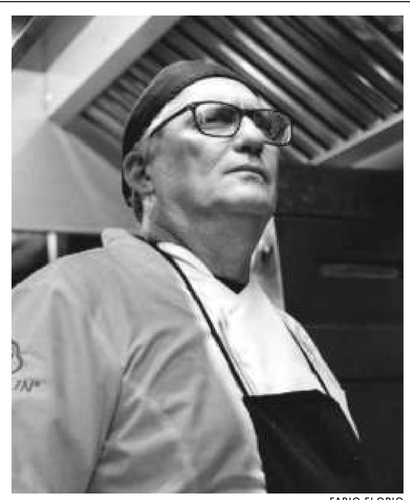


ANDREA MORETTI



MARCO VAROLI

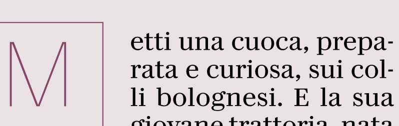




FABIO FLORIO

IRINA

L'esperienza trasformata in flessibilità



Metti una cuoca, preparata e curiosa, sui colli bolognesi. E la sua giovane trattoria, nata nel 2019, che è riuscita a fare della flessibilità, il suo punto di forza. **Irina Steccanella** è un esempio di cosa significa oggi essere un oste, anzi un'ostessa moderna, con la capacità che ha avuto di fare un giro completo sulla ruota panoramica della cucina: dalla trattoria all'alta cucina per tornare, come sbocco quasi naturale, alla trattoria. Con un twist finale che la rende ancora più originale: la pizza. Ma andiamo con ordine: dopo studi e gavetta, nel 2010 apre il suo primo locale, Osteria Vini d'Italia. Ma non è pienamente soddisfatta. Sente l'esigenza di crescere qualitativamente. E lo fa puntando in alto: prima uno stage all'Osteria Francescana, nella casa di Massimo Bottura. Poi alla corte di Niko Romito, al Reale. Due esperienze intense, che le fanno capire esattamente cosa vuol fare: cucina tradizionale ma a un livello tecnicamente superiore. Ora si sente pronta, e nel 2019 apre i battenti della trattoria che porta il suo nome, a Savigno.

Un locale che, come spiega, vuole "proporre piatti classici della tradizione con una chiave contemporanea non apparente". Tutto va per il verso giusto, arrivano gli elogi della critica e il plauso del pubblico.

La pandemia obbliga però a fare scelte importanti "a volte dovendo sacrificare quella che era la mia natura da cuoca". Fino ad arrivare, nel 2023 e un po' a sorpresa, a un locale dai due volti: a pranzo trattoria, tra tagliatelle al ragù e cotolette, e di sera pizzeria. Come si diceva: quando flessibilità fa rima con modernità.

DA BURDE

Essere giovani con 123 anni di storia

È possibile definire trattoria moderna un locale che ha appena compiuto 123 anni di vita? Sì, se parliamo di Burde, alle porte di Firenze. Perché qui la modernità, più che negli arredi o nelle ricette rivisitate, è nella testa di chi lo gestisce ora (i fratelli Gori, Andrea in sala e Paolo in cucina). La loro proposta è la dimostrazione che essere contemporanei significa anche il semplice essere, testardamente, ciò che si è sempre stato: fuori dalle mode e fuori dal tempo. Questione di approccio, di filosofia di cucina e, verrebbe da dire, di filosofia *tout court*. Quella di non rinnegare la propria storia e la propria memoria, ma anzi esaltarla, nella convinzione che, come sul dirsi, la tradizione non è altro che un'innovazione ben riuscita.

Anche a costo di andare oltre la mistica onnipresente a Firenze della bistecca alla Fiorentina (che qui comunque è buonissima) per fare un lavoro attento e consapevole sul vegetale, sulle zuppe, sui legumi. Racconta **Paolo Gori**: "Quando sono arrivato in cucina mi sono trovato in menù tanti, troppi, piatti, ho fatto delle scelte. Sono partito dal cercare di capire le radici storiche delle ricette e degli ingredienti. E studiandoli ho cercato di coglierne l'essenza". Una ricerca che ha portato a creare una trattoria del XXI secolo, basata sul togliere più che sull'aggiungere, come etica, ma anche dietetica chiedono. E quindi una cucina popolare ma non pesante: meno aglio, cotture più calibrate, olio di qualità, poco sale. Una cucina, insomma, che forse i nostri nonni non riconoscerebbero ma che noi, oggi, troviamo decisamente convincente.

TRIPPA

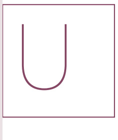
Lo "scarto" è la virtù di chi ci crede

Prenotate sempre (se ci riuscite). E sì, perché la difficoltà di trovare un tavolo in questo locale milanese è direttamente proporzionale alla bontà, e alla originalità straniante, dei piatti che mangerete. Ed è così praticamente fin dal giorno dell'apertura, il 20 giugno del 2015. Una data da tenere a mente, nella ancor breve storia delle "neo trattorie" italiane, fenomeno nato in parte sull'onda dei "neo bistrot" francesi e parigini in particolare. Anche perché quella di Trippa è una delle esperienze più convincenti, e soprattutto autentiche, che si possano fare in questo ambito (e per rendersene conto basta fare un confronto con le tante imitazioni, a volte veri e propri scimmiottamenti poco riusciti, che sono nate dopo). Qui no. L'approccio di **Diego Rossi**, lo chef, e del suo socio Pietro Caroli è ragionato, pensato, costantemente coerente. Un percorso che parte da lontano, quello del cuoco. Dalle esperienze nella ristorazione classica, come all'Oste Scuro di Verona, a quelle di alta cucina, per esempio alla corte di Norbert Niederkofler.

Poi, appunto, l'esigenza di imboccare una nuova strada professionale, e diventare cuoco di trattoria. Con una scelta di campo ben precisa, come dimostra il nome del locale, che è anche un manifesto d'intenti: recuperare, e portare a un livello successivo, la tradizione del quinto quarto, delle frattaglie. Per distinguersi, certo, ma anche per profonda convinzione. Come si legge nel suo bel libro, infatti, è sempre stato "affascinato dallo scarto... e dalla voglia di rimettere al centro ciò che spesso viene messo da parte".

SANTO PALATO

Una visionaria nel regno del futurismo



Un uragano in miniatura. **Sarah Cicolini** è indubbiamente una forza della natura, con la sua energia, i suoi tatuaggi, la sua passione per la corsa. E anche grazie a questa energia è riuscita nel 2017, giovanissima, ad aprire un locale che è stato uno degli apripista dell'idea stessa di trattoria moderna a Roma.

Cominciamo dal nome, Santo Palato, che già dice molto: si ispira alla Taverna del Santo Palato, aperta a Torino nel 1931 su iniziativa di Filippo Tommaso Marinetti, e fu il primo ed unico ristorante di cucina futurista. E quindi, il senso di questa sua reincarnazione è chiaro: osteria sì, ma proiettata nel futuro. Per rendersene conto, bisogna però andare oltre le apparenze, perché a guardarla sembra la classica trattoria romana e popolare.

Ma nulla è casuale, basta uno sguardo per rendersene conto. L'estetica modernizzata, tipica di un locale che non ha stratificazione storica, richiama quella di molti neo bistrot tanto in voga in Francia. Come dire, l'adesione al canone estetico della trattoria contemporanea è totale.

E lo stesso approccio si percepisce anche nel menù. Che è sì impostato sui classici della cucina romana ma spesso con un guizzo in più che li rende contemporanei, anche nella scelta di materie prime che, pur tradizionali, sembravano scomparse dalle osterie. E questa opera di recupero, peraltro, sembra essere un altro dei tratti distintivi che accomuna le trattorie di nuova concezione. Si aggiunga infine un'attenzione fin dal primo momento ai vini artigiani, che non era così comune come oggi.

BUATTA

Quella ventata di aria fresca (senza grassi)

Palermo è un mercato difficile, molto difficile, per chi voglia fare una ristorazione "diversa".

Un po' come a Napoli, è talmente ricca la tradizione gastronomica, talmente forte il senso di appartenenza alle radici della cucina popolare, che uscire fuori dal consueto è sempre stato più complicato che altrove. Eppure, è possibile. Come dimostra la storia di due imprenditori illuminati, Franco Virga e la moglie Stefania Milano, provenienti da tutt'altro settore (quello della moda) che nel giro di una manciata di anni hanno creato un piccolo impero del gusto, con locali diversissimi tra loro che hanno portato, ciascuno a suo modo, una ventata di freschezza nel cuore della città vecchia. Dal cocktail bar Bocum al ristorante di fine dining Gagini, dal bistrot di pesce Aja Mola fino all'osteria Buatta (che nei mesi scorsi ha aperto una seconda sede nel Mercato Centrale di Torino). Ecco, Buatta incarna alla perfezione i canoni della trattoria moderna, fin dal suo autodichiararsi locale di "cucina ritrovata". E quindi: molta attenzione alla stagionalità delle materie prime (ma sui classici come la parmigiana si fa di necessità virtù, usando le melanzane anche d'inverno), ricette alleggerite nei grassi senza però perdere la succulenza tipica della Sicilia, gran bella carta di vini naturali, servizio moderno in stile bistrot più che osteria, cucina a vista. Insolita anche la scelta dello chef, o meglio del cuoco. Ai fornelli è arrivato il romano (ma trapiantato sull'isola) **Franco Cardilio**, reduce da un'esperienza stellata, che qui ha voluto rimettersi in gioco. Con ottimi risultati.

I PERSONAGGI

5 VITICOLTORI Nel calice brillano i vini del futuro

Hanno ereditato la passione e investito nello studio prima di scendere in campo: sono giovani produttori pronti con le loro idee ad affrontare le sfide del domani

di ERIKA MANTOVAN



SICILIA, CATANIA

Sonia, l'Etna e l'archeologia nei vigneti

Sonia Spadaro Mulone sognava di fare l'archeologa. In un certo senso lo è diventata ai piedi dell'Etna. Originaria della provincia di Siracusa, dopo il diploma da sommelier si è avvicinata al vino da un piccolo appezzamento della famiglia del marito, dove esplode una passione misto missione: preservare vecchi vitigni, praticamente estinti, riuscendo non solo a salvarli, ma diventare custode di una passione per questo angolo di Etna nata negli anni Cinquanta con Giuseppe Mulone (detto Peppino), che inizia a lavorare la terra. È uno di quelli uomini che ha scelto di restare e non migrare. Sonia è feconda di volontà e amore, prende in mano queste emozioni e impegni. Le serviranno quindici anni, di ricerca e pazienza, e di grande convinzione, per raggiungere un risultato importante rappresentato in due vini, figli di selezioni massali e fitosanitarie, da due vigneti trattati come giardini, con delicatezza. A "Casa Decima", a 1.100 metri sul livello del mare, si riavvia la produzione di piante di Grecanico Dorato e di Albanello, varietà ormai quasi estinte. Qui, nasce il Millesulmare, un Sicilia Doc Bianco fragrante dalle note agrumate e leggermente sulfuree. A Monte Ilice, invece, le viti condividono il proprio habitat con moltissime piante selvatiche, che nutrono api, farfalle e uccelli. A Sud-Est dell'Etna, in una zona già narrata da Giovanni Verga nel settembre del 1854, il rosso Calmarossa sfoggia un carattere purpureo, leggermente balsamico, glicerico e fresco, prodotto da Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Solo ottomila le bottiglie prodotte per un lavoro di tutela e qualità che guarda al futuro.



PIEMONTE, CAREMA

Vittorio e la favola di Esopo

Il nome richiama indubbiamente un contesto competitivo. In etichetta compaiono una lepre e una tartaruga, e la frase scelta recita: "Non serve correre, bisogna partire in tempo". È un messaggio estrapolato dalla favola di Esopo.

C'è un momento preciso da ricordare, con un giovanissimo Vittorio Garda, con un incrocio di sguardi che avviene al termine di una degustazione: lui, fresco di diploma di enologo, ma già impegnato a gestire vini prodotti da una cooperativa di Erbaluce di Caluso, confessa: "Sto costruendo la mia piccola cantina. Piccola, eh. Ma è da lì che voglio partire, con un mio progetto personale." Lui, di Carema, al confine con la Valle d'Aosta, ma ancora nel territorio del Piemonte, è stato tra i pionieri di tutto quello che è l'attuale movimento attorno al nebbiolo di montagna più conosciuto nel perimetro della prima capitale d'Italia.

Ma non solo, grazie ai suoi sforzi moltissimi altri giovani hanno iniziato a investire in questo affascinante anfiteatro che misura meno di venti ettari, ma nel quale la viticoltura eroica la fa da padrone. Tra piccoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, l'azienda di Vittorio produce vino in un solo ettaro di vigna, con piante storiche e giovanissime. In questo 2024 ricorre il decennale dalla prima vendemmia. Il Carema prodotto, non filtrato, guarda al frutto, esplode con controllo e non eccede mai, sempre in costante equilibrio a salvaguardare freschezza e gusto dell'uva nebbiolo di montagna, per un bilanciamento dato da vinosità e vivacità.



UMBRIA, VALNERINA

Francesco sulle orme dei nonni

Francesco Annesanti è una autentica promessa della zona del Valnerina, in comune di Arrone, tra le colline di Terni. Siamo in Umbria, a poca distanza dalla Cascata delle Marmore, e il lavoro di Annesanti è una luce su un territorio in grande spolvero che in questo caso pesca da un genuino trasporto per quello che vuole essere un chiaro obiettivo: produrre vini di assoluta aderenza e contatto con l'ambiente in cui si è cresciuti.

Francesco è il nipote di tre contadini, che curiosamente di nome fanno tutti Francesco, dai quali assorbe – e in un certo senso si nutre – quella fatica e quell'orgoglio di lavorare in principio per sé stesso, così da poter preservare il bello e il lavoro di chi lo ha preceduto. Un impegno autentico, insomma, un senso di dovere.

La sua cantina nasce dalla proprietà contadina: venti ettari di vigneti affiancati da ulivi e seminativi. In cantina si opera con semplicità: fermentazioni spontanee senza aggiunta di lieviti, un po' di macerazioni sulle bucce e uso di anfore di terracotta, nessuna filtrazione per vini di grande espressività. Francesco, grazie anche agli studi e alle basi scientifiche acquisite con l'ottenimento della Laurea in Scienze Naturali sceglie di ristrutturare la stalla di famiglia e adibirla a cantina, in pochi anni realizza vini che parlano della sua anima. Vini sinceri e fedeli rappresentazioni delle uve barbera, sangiovese, grechetto, trebbiano spoletino e malvasia. Varietà internazionali come merlot e pinot nero sono invece destinate alla produzione di due blend.



VENETO, VALLE DI MEZZANE

Noemi esplosività e freschezza

Un'energia dirompente quella di Noemi, contagiosa. Classe 1994, nell'ascoltare il racconto del suo percorso di produzione nella Valle di Mezzane, a 500 metri di altitudine, nella provincia veneta di Verona, si respirano grinta e carattere.

Una forza seguita da una grande preparazione, entrambe nate sul campo. Dapprima col padre, in vigna, poi in cantina assieme a mamma Giulietta, che nel 1990 acquista l'appezzamento in cima alla collina Le Guaite. La storia dell'azienda parte tutta da qui. Noemi nel 2015, poco più che maggiorenne, è pronta, riprende il nome della parcella più vocata e conosciuta dell'azienda di famiglia e fonda il suo progetto mettendosi in gioco e la faccia.

Con "Le Guaite di Noemi" si esprime attraverso un totale cambiamento dell'immagine, più fresca e colorata. D'impatto. Come lei. Ma lo fa anche nei vini, in primo piano si cerca di preservare e presentare la freschezza che caratterizza questa parte della Valpolicella Orientale; Amarone e Ripasso di grande eleganza, proiettati nel bicchiere con un bouquet sfaccettato, tra frutta nera, speziatura e qualche cenno di resina dopo un lungo periodo di affinamento, almeno 8-10 anni.

Noemi è una professionista che conquista per la sua esplosività e insegna quanto sia possibile attuare un cambiamento che, finalizzato all'esaltazione di una tradizione viticola importante, riesce a mostrarsi con un nuovo volto e presentarsi anche a un pubblico più giovane sempre più attento a storie vincenti come quella di Noemi.



TOSCANA, LAMOLE

Sara, papà e "l'amore classico"

A soli ventidue anni, Sara Fiore decide di accompagnare il padre Jurij nella scelta di cercare, e successivamente acquistare, qualche metro di superficie vitata a Lamole, una delle zone più elette per la produzione di Chianti Classico.

Sara vive direttamente la produzione del vino fin da quando è una bambina e appena si presenta l'occasione si fa trovare pronta accogliendola con grande entusiasmo. Tutto il bene del padre per lei si concretizza in un dono prezioso, che non tiene conto soltanto della terra affidatale, ma di una consapevolezza: essere proprietari di appezzamenti che sono stati lavorati da generazioni, coltivati a 600 metri sul livello del mare, su terreni sabbiosi e ricchi di scheletro in cui spesso la vigna è ancora coltivata ad alberello.

Sono soltanto tre e piccole le parcelle di proprietà, per un totale di 1,6 ettari. Uno con piante di cinquant'anni di età, uno con terrazzamenti costruiti circa vent'anni fa e infine un ultimo fazzoletto, che ospita invece piante centenarie.

Le etichette e i nomi dei vini prodotti stuzzicano la curiosità, e si ricordano facilmente: da "L'Amore Classico", metodo classico, ai "Sonocosì" e "Puntodivista".

Quest'ultimo in particolare è un blend di uve sangiovese, canaiolo e malvasia nera, vanta un profilo piuttosto snello, ma croccante influenzato da note di rabarbaro e ciliegia con richiami leggermente verdi; seduce per la sua piacevolezza e per la raffinatezza del suo corpo in cui i tannini sussurrano con discrezione la loro presenza.

IN 2 THE WINE

Dal vigneto al calice il vino cerca refrigerio

La vite ama la tintarella ma ha bisogno di un "doposole", ovvero di notti fresche per dare il meglio
In cantina è fondamentale il "piccolo inverno" per una buona riuscita di botti e bottiglie
E poi ci siete voi, appassionati consumatori: ecco allora a che cosa non dovete mai rinunciare


NADIA SHIRA COHEN/THE NEW YORK TIMES

di JOE BASTIANICH *e* TIZIANO GAIA


VIOLETTE FRANCHI/THE NEW YORK TIMES

1 **Clima**
Il tramonto su un vigneto francese: l'escursione termica è fondamentale per un buon vino

2 **Affinamento**
La cantina, con le giuste temperature e percentuali di umidità, permette a un vino di maturare

Forse non stiamo vivendo una riedizione della torrida estate 2023, ma anche quest'anno si fa un gran parlare di caldo anomalo, picchi di temperatura, bolle di alta pressione. La bella stagione, o quel che ne rimane, evoca ormai immagini dantesche, il mite anticiclone delle Azzorre ha lasciato il posto alla progenie di Cerbero e Caronte. Per il vino, si sa, l'estate rappresenta un momento delicato. La vite, pianta mediterranea che ha saltellato di isola in isola, ci ha abituato a pensare che luce e calore siano suoi alleati, il che è senz'altro vero, ma l'umidità, il fresco e l'oscurità svolgono un ruolo non meno importante per il suo sviluppo. Se volete fare colpo su un viticoltore, portate il discorso sull'escursione termica, si illuminerà: in vigna non conta quanto il sole picchia di giorno, ma quanto rinfresca la notte, soprattutto nei mesi estivi, quando spuntano i grappoli e l'alternanza caldo-freddo fissa le sostanze aromatiche nella buccia, garanzia di profumi eleganti. La vite non teme la tintarella, però ha bisogno di un "doposole" idratante: ottimale sarebbe un'escursione termica intorno ai 15° C, a prescindere dai valori massimi e minimi che la determinano.

Come la vite, anche Bacco ama il refrigerio. E le cantine, autentiche oasi in mezzo al deserto, sono il luogo ideale in cui trova riparo dal solleone. Peraltro, i loro ambienti freschi sono indispensabili tutto l'anno per il corretto ciclo del vino. Dalla pigiatura dell'uva alla decantazione del mosto, dalla macerazione all'affinamento, le basse temperature evitano pericolose fughe in avanti della fermentazione e ossidazioni nocive. I progressi tecnologici, a ben pensarci, sono andati tutti nella direzione di un "piccolo inverno" artificiale, stabile e costante: criomacerazioni e impianti di raffreddamento hanno trasformato il modo di vinificare. I vini bianchi, così come li conosciamo, non esisterebbero senza un razionale uso del freddo. Non sarà poetico, ma il simbolo dell'enologia moderna è la cella frigo!

> **Sfatiamo il mito della "temperatura ambiente": un vino dà il meglio se servito fresco**

Che dire poi del vino in viaggio? In passato, damigiane e bottiglie erano buttate su furgoni scoperti o riposte nelle stive delle navi, col risultato che spesso "cuocevano" nel tragitto verso i luoghi di distribuzione e consumo, amen… Oggi il nostro amato nettare, già opportunamente imballato, si accomoda in veicoli e container muniti di kit termici. Se vi capita di ricevere una bottiglia a mezzo corriere, controllate che sia fredda, perché è così che vi deve arrivare!

Da questo momento in poi, la tutela del vino passa nelle vostre mani. E la temperatura di conservazione diventa il primo fattore da considerare. Il range a cui puntare è compreso tra 10 e 14° C, ma, a voler essere pignoli, bianchi e spumanti stanno meglio tra i 9 e i 12°, mentre i rossi gradiscono temperature intorno ai 15°. Sarebbe meraviglioso possedere una cantina naturale, magari sotterranea o scavata nella roccia. Oggi va di moda stoccare le bottiglie nei posti più strambi, miniere abbandonate, rifugi alpini, fondali marini… Nessun dramma se abitate in un comune alloggio: le frigovetrine climatizzate – le "cantinette" – restano il top (da tarare sui 13° C, se dotate di una sola impostazione di temperatura), ma va bene anche la classica cantina sotto il piano stradale, mentre sono assolutamente da evitare box, magazzini e soffitte. Potreste pensare di far soggiornare i bianchi direttamente in frigo, magari coricati, a patto di gustarli entro qualche settimana, pena il loro intorpidimento e la perdita delle sfumature organolettiche.

Se siete giunti fin qui col vostro vino perfettamente conservato, non pensiate che il gioco sia fatto. Quante bottiglie abbiamo visto cadere sul traguardo, per colpa di una temperatura di servizio sballata! Sfatiamo il mito della "temperatura ambiente": proposto a 20° C, il vino tira fuori solo il suo dark side di alcol e stucchevolezza. Per apprezzarne i profumi e la finezza, occorre una bella rinfrescata. Dunque, antenne dritte: servite gli spumanti a 6-8° C (ma senza temere di passare a 10-12° per un Metodo Classico longevo e complesso); i bianchi giovani a 8-10° C, quelli strutturati a 12-14°, similmente ai rossi leggeri; i rossi da invecchiamento a 15-16° C, così come gli orange, o vini macerati; per i rosati, dipende, di regola vale la temperatura dei bianchi, ma se il tannino scalpita (vedi il Cerasuolo d'Abruzzo) vanno serviti come i rossi… Sembra la tavola periodica, per non perdervi potreste compilare una tabella e apporla sul frigorifero come promemoria, al posto di un magnete. E gli accorgimenti non finiscono qui: i vini che devono aprirsi nel calice necessitano di un paio di gradi in meno, quelli in abbinamento ai piatti di un paio di gradi in più, per non contrastare il sapore del cibo.

Come gestire questo tourbillon? I termometri a lettura rapida offrono un valido supporto, la glacette è da preferire al secchiello del ghiaccio, che spesso restituisce bottiglie calde sul collo e gelide dalla pancia in giù. Nel dubbio, servite tutto fresco.


J.BASTIANICH T. GAIA
Joe Bastianich è imprenditore nella ristorazione e appassionato viticoltore. Con Tiziano Gaia, regista, produttore e scrittore, ha scritto "Il grande racconto del vino. Territori, storie e protagonisti"

Ormai archiviata la convinzione che con il caldo si debbano preferire i bianchi, cambiano le abitudini e si scoprono nuove etichette per accompagnare piatti tipici della bella stagione Da nord a sud, ecco quali bottiglie stappare

LA STORIA

Le uve e le regole per vini rossi che sanno d'estate

di MANUELA ZENNARO

Temperatura e tannini. Sono le due parole chiave da tenere a mente in un mondo del vino che non è mai stato così dinamico.

Cambiamento climatico e una generazione di giovani consumatori allergici ai cliché hanno contribuito a scuotere questo universo. E uno dei miti sempre più in caduta è quello dell'equivalenza tra vino rosso e mesi invernali con ricette di terra, più o meno elaborate.

Così, se fino a qualche anno fa l'estate invitava a sorseggiare una birra o un fresco calice di vino bianco, oggi l'esperienza a tavola con il vino rosso è sempre più frequente, anche per accompagnare un menu a base di pesce. È un nuovo modo di degustare, più libero e moderno. Insomma, al ristorante i turisti stranieri "pizzicati" con un Sangiovese in accompagnamento a piatti di mare non fanno più notizia.

Ma per un'esperienza davvero appagante ecco appunto qualche suggerimento fondamentale.

La corretta temperatura di servizio è il dato a cui prestare particolare attenzione, per evitare di trasformare il vino in una tisana alcolica. Specialmente se ci troviamo all'aperto o in un ambiente non climatizzato, meglio servirlo a circa 10° C. Pochi minuti d'attesa saranno sufficienti per raggiungere la temperatura ottimale, prevedendo eccezionalmente una preventiva (e breve) sosta in frigorifero.

Il che ci porta al secondo suggerimento, questa volta riguardante i tannini, responsabili di quella sensazione di astringenza più o meno marcata, caratteristica dei vini rossi.

Scegliere un vino poco tannico mette al riparo da sensazioni sgradevoli che una temperatura di servizio un poco più bassa può farci avvertire, in più non crea particolari grattacapi, se desideriamo abbinarlo a una pietanza a base di pesce. Meglio ancora se l'etichetta prescelta è giovane e gode di una spalla acida importante. Nel panorama vitivinicolo italiano la scelta è ampia.

La Schiava e il Franconia, rispettivamente altoatesina e friulano (ma di origine austriaca), grazie alle caratteristiche note fruttate e al tenore alcolico moderato, generano vini con una beva immediata, particolarmente adatti a un aperitivo.

Il Pinot Nero, prodotto per lo più in Alto Adige e in Lombardia, nell'Oltrepò Pavese, ci aiuta a non sbagliare un colpo quando si tratta di abbinamenti gastronomici, grazie alla sua eleganza, ai profumi intensi e al sorso vellutato.

In più ha la giusta aromaticità per affiancare molluschi e crostacei ed è probabilmente la scelta migliore con preparazioni a base di pesce d'acqua dolce.

Chianti Classico e Morellino di Scansano sono tra i rossi più versatili, declinati in numerosi stili. In estate, meglio privilegiare la maturazione in acciaio e stappare li giovani, magari abbinandoli a ricette regionali come il baccalà alla livornese o il cacciucco.

Un buon assortimento ci giunge dalla Sicilia.

Il leggiadro Frappato riesce a sorprendere con la sua iniziale timidezza che conquista poco a poco. Fruttato e dall'alcolicità contenuta, è perfetto come aperitivo ma anche in compagnia di un profumato cous cous di mare non troppo speziato.

Un tradizionale, irresistibile sauté di cozze chiama a gran voce un calice di Nerello mascalese (ma anche di Nerello cappuccio) che risponde con un sorso asciutto e l'accattivante profumo di erbe aromatiche e frutti rossi.

Il campano Piedirosso, conosciuto anche con il nome di Per'e Palummo, è indicato per chi cerca un sorso equilibrato e dai tannini poco percettibili, anticipato da un bouquet variegato e raffinato. Di grande freschezza, è perfetto con i primi piatti marinari accompagnati da pomodorini, ma anche con il classico polpo alla Luciana.



GETTY IMAGES



GETTY IMAGES

1 Condivisione
Il piacere di un brindisi con un vino servito fresco

2 Servizio
Se siete all'aperto servite il rosso a 10 gradi: in pochi minuti raggiungerà la temperatura ottimale

DA PROVARE

Gradis'ciutta
Profumi di frutti scuri, spezie dolci ed erbe aromatiche, sorso fresco



Mandrarossa
Frutti rossi croccanti al naso, estrema bevibilità e piacevolezza



Le Pupille
Sorso scorrevole anticipato dal bouquet di piccoli frutti rossi



HELMUTH KÖCHER
Presidente e fondatore di Merano WineFestival, unico amministratore di Gourmet's International e The WineHunter. Critico enogastronomico

L'ECCELLENZA È UN'ATTITUDINE



L'ice wine è il frutto del carattere

di HELMUTH KÖCHER

Parliamo di "ice wine", il vino di ghiaccio, un'unicità enologica conosciuta per l'aroma intenso e ricco di zuccheri naturali. Questo particolare tipo di vino viene prodotto da uve rimaste sulla vite fino al congelamento naturale, solitamente durante i rigidi mesi invernali, tra dicembre e gennaio e di notte. La raccolta delle uve in queste condizioni estreme permette di ottenere un mosto dall'alto contenuto di zuccheri. Una tecnica originaria della Germania, ma a oggi replicata in diverse regioni vinicole del mondo, inclusa l'Italia. Il processo di vinificazione è delicato: le uve devono essere raccolte rapidamente per evitare che si scongelino e perdano il loro prezioso succo. Questo conferisce al vino un carattere unico, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, e un bouquet aromatico che spazia da note di frutta tropicale a miele e spezie. Questi vini sono ideali per accompagnare dolci o formaggi stagionati. La rarità e la complessità del processo produttivo li rendono tra le gemme più preziose nel mondo del vino.

Tra gli "ice wine" prodotti in Italia, ne abbiamo individuati tre particolarmente interessanti: ci troviamo a Cave Mont Blanc, azienda situata a Morgex, in provincia di Aosta. L'interpretazione di "vino del ghiaccio" è rappresentata da Chaudelune, un vino bianco dolce, 100% Prié Blanc. Un "ice wine" che si caratterizza per i profumi intensi ed eleganti, che ricordano miele e frutta disidratata. In bocca sorprende per la freschezza e per la persistenza, tornano le note di frutta candita, in particolare il dattero.

Ci spostiamo a Casa Ronsil Vini, a Chiomonte (Torino) con l'"Ice One" Bianco prodotto con uve Baratuciat, Gros blanc e altri vitigni bianchi autoctoni. Una produzione limitata, la vendemmia avviene di notte in inverno, con temperature al di sotto dei 5 gradi per preservare le condizioni degli acini durante la raccolta. Un vino particolare e da scoprire, al naso spiccano gli aromi intensi di frutta esotica, uva passa e nocciola. Equilibrato e armonico in bocca, presenta una bella complessità e il sapore richiama i sentori percepiti al naso. Ottima persistenza. Infine, approdiamo da Cascina Baricchi con il loro "spumante di ghiaccio" metodo charmat "Regina di Felicità", un 100% Moscato Bianco, vendemmiato tra dicembre e gennaio, rigorosamente di notte. Presenta un perlage fine ed elegante, al naso tornano quei profumi di frutta esotica, in particolare di frutto della passione e mango. All'assaggio risulta elegante e persistente, di spiccata finezza ed equilibrio.

ILLUSTRAZIONE DI MARTA SIGNORI



BORGO CONVENTI

Il Collio che ti accoglie

Via Contessa Beretta - 34072 Farra d'Isonzo (GO) - T. +39 0481 888004 - C. +39 340 9588631- borgoconventi.it

L'INTERVISTA

Jessica Rosval

"Così talento e cucina aiutano l'integrazione"

La chef di Casa Maria Luigia a Modena ha iniziato il suo percorso a 15 anni: oggi ama scoprire e valorizzare il talento in un percorso di sostegno alle immigrate "Cucinando capiscono che possono valorizzare le proprie radici. noi cerchiamo di dar loro l'esperienza e la fiducia per affrontare una professione"

di ELEONORA COZZELLA



1

"Ricorderò sempre l'emozione che ho provato la prima volta che ho sbirciato in una cucina, quella del locale in cui lavoravo. Un luogo affascinante fatto di fuoco, urli e padelle, un cuore pulsante, una banda di allegri pirati. Mi affascinava il gioco di squadra, la complicità e il coordinamento tra i cuochi. Sentivo di voler appartenere a un luogo del genere". La canadese Jessica Rosval, chef di Casa Maria Luigia a Modena, uno degli elementi di punta della Francescana Family di Massimo Bottura, ha iniziato il suo percorso in cucina così a 15 anni.

"All'estero è normale che gli studenti abbiano un lavoretto pomeridiano. Io dopo la scuola – ricorda – andavo da Scarolies Pasta Emporium, un piccolo ristorante a gestione familiare. Il mio compito era accompagnare al tavolo gli ospiti. Dall'angolo in cui mangiavo il pane col burro, avanzato nei cestini dei clienti, sognavo di far parte di quel mondo ai fornelli".

E adesso è lei a coordinare una squadra di allegri pirati e si è fatta un nome a livello internazionale non solo per il suo valore professionale ma anche per il progetto sociale per il quale, con l'amica e socia Caroline Caporossi, ha ricevuto il premio Champions of Change durante i World's 50 Best Restaurants Award a Las Vegas lo scorso giugno.

L'iter è stato piuttosto classico: scuola superiore di cucina, esperienza in affermati ristoranti del Canada, viaggi in Europa per provare celebri ristoranti. Ma, dopo aver cenato alla Francescana, non ha più lasciato l'Italia: "È stata una folgorazione" spiega. Ma per quanto carica di entusiasmo e ricca di talento era comunque una giovane di 25 anni in un Paese sconosciuto.

Quali sono state le difficoltà?

"Non parlavo una parola di italiano. E poi dovevo resettare il mio palato. Avevo conoscenza delle tecniche e della teoria della cucina italiana. Ma dovevo resettare il mio palato ed eliminare tutto ciò che avevo sempre molto usato, dai grassi all'eccesso di aromi. È stato un percorso bellissimo di appropriazione e riappropriazione. Perché alla mia cultura gastronomica se ne è aggiunta un'altra, senza cancellare la prima".

Forse anche per questo lei è impegnata nell'Association for the Integration of Women, di cui è direttrice culinaria?

"Di sicuro la parte empatica c'entra. L'associazione lavora per sostenere e formare le immigrate, per aiutarle a entrare nel mondo del lavoro, affinché possano mettere nuove radici, ovviamente restando legate alle loro. Ci sono diversi programmi, dalla sartoria alla cucina. Quello di formazione culinaria è finalizzato ad apprendere competenze tecniche, è retribuito e dura 3 mesi. Poche cose come la cucina sono perfette per raccontare un incontro di culture".



Aiutate anche a scoprire e sviluppare talenti, grazie al ristorante senza scopo di lucro, che non a caso si chiama Roots, Radici?

"Vede ai fornelli le allieve della nostra scuola, immigrate con alle spalle esperienze difficili. L'ispirazione è stata Ella, una rifugiata nigeriana col sogno di diventare la prima donna della sua famiglia a lavorare. Abbiamo notato che l'industria dell'ospitalità è spesso in cerca di personale che manca e che ci sono molte donne che vorrebbero lavorare. Abbiamo insomma fatto incontrare due esigenze".

Ma Roots fa molto di più che formare e dare lavoro?

"Cerchiamo di dar loro l'esperienza, la fiducia in sé stesse e una qualifica riconosciuta per lanciare la loro carriera. Le donne migranti di età compresa tra 20 e 35 anni sono una delle minoranze più svantaggiate dell'Unione Europea in termini di partecipazione al lavoro e inclusione sociale. Genere e origini sono un doppio fattore di svantaggio nelle loro vite. Tra le donne migranti il tasso di disoccupazione è altissimo, sono tra le lavoratrici meno pagate in Europea, spinte a lavori occasionali e non regolamentati. Ciò si traduce in un'inestimabile perdita di talenti e nell'alto rischio di povertà. Roots è uno spazio protetto in cui le migranti trovano la possibilità di esprimersi e avere sostegno emotivo e professionale".

Si scoprono anche talenti della cucina?

"Moltissimi. Qui arrivano donne magari già brave in cucina, ma che devono acquisire tecniche professionali, oppure giovanissime che non hanno mai cucinato. Per loro stesse è una sorpresa scoprirsi brave. È una pura emozione mettere in luce un talento nascosto. Posso citare Tahira che quando ha cominciato da noi era timidissima e non aveva mai lavorato, anzi non era mai uscita fuori di casa. Ci ha sorpreso con una grande mano in cucina. Ora lavora in un ristorante a Modena. Ha talento culinario ma anche a livello personale è cambiata, è come se avesse ritrovato la sua voce. E poi noto un grande spirito di squadra, sviluppano una sorellanza. Qui le cuoche imparano a condensare in un menu degustazione da condividere le tradizioni delle loro tavole (oggi nel corso abbiamo tre nazionalità Ghana, Niger e Turchia). Non perdendo le rispettive identità, ma gettando il seme per la nuova Italia, in cui come ingredienti in una ricetta, la varietà è una ricchezza. In cucina con loro vogliamo evidenziare la bellezza delle diverse culture".

Possiamo dire che il talento e la cucina aiutano l'integrazione, anzi che dà alla parola un nuovo significato?

"Decisamente sì. A loro la parola integrazione all'inizio fa paura perché è come se temessero di perdere una parte della loro identità. Ma cucinando capiscono che integrazione non vuol dire mettere da parte la loro cultura, bensì condividerla con gli altri, e dà orgoglio vedere l'apprezzamento nei loro confronti".

A proposito, come hanno accolto la novità i modenesi?

"A Modena, una cittadina di 185mila abitanti, sono presenti ben 133 nazionalità. Incredibile. La cucina senza dubbio aiuta l'integrazione. Qui anche i clienti imparano qualcosa: ecco i modenesi che mangiano l'Egusi del Niger, che scoprono il Fufu ghanese, vanno via sapendo di aver conosciuto un sapore nuovo e contribuiscono a una comunità più resiliente".

L'IDENTIKIT

Visione globale

La chef canadese del team di Massimo Bottura a Modena si è diplomata alla scuola superiore di cucina a Montreal. Ha lavorato nel ristorante Chez L'Épicier, dove ha appreso le tecniche della cucina francese, poi al Bearfoot Bistro della chef Melissa Craig (prima donna a vincere la prestigiosa "Gold metal plates" in Canada). A Whistler, British Columbia, ha scoperto la cucina del Pacific North West, di radici francesi, ma più identitaria, fatta di prodotti locali e ispirazioni del territorio. Arrivata in Italia nel 2013 ha cominciato il suo percorso all'Osteria Francescana nella partita degli antipasti e oggi è la chef di Casa Maria Luigia in cui si esprime con visione internazionale in un menu italiano con accento emiliano. Cuoca dell'anno 2021 per la Guida dell'Espresso, insignita del Champions of Change Award dai 50 Best.

JEANTET®
PASTICCERIA

Ordina su
www.jeantet.it

Ratafià d' Andorno di Ciliegie
Jeantet®
500 ml e LIQUORE DI CILIEGIE 26% vol.

CANESTRELLI
JEANTET
BIELLA


Canestrelli


Canestrej d ' na vira


Rue del Ricetto di Candelo


Cupole d' Oropa

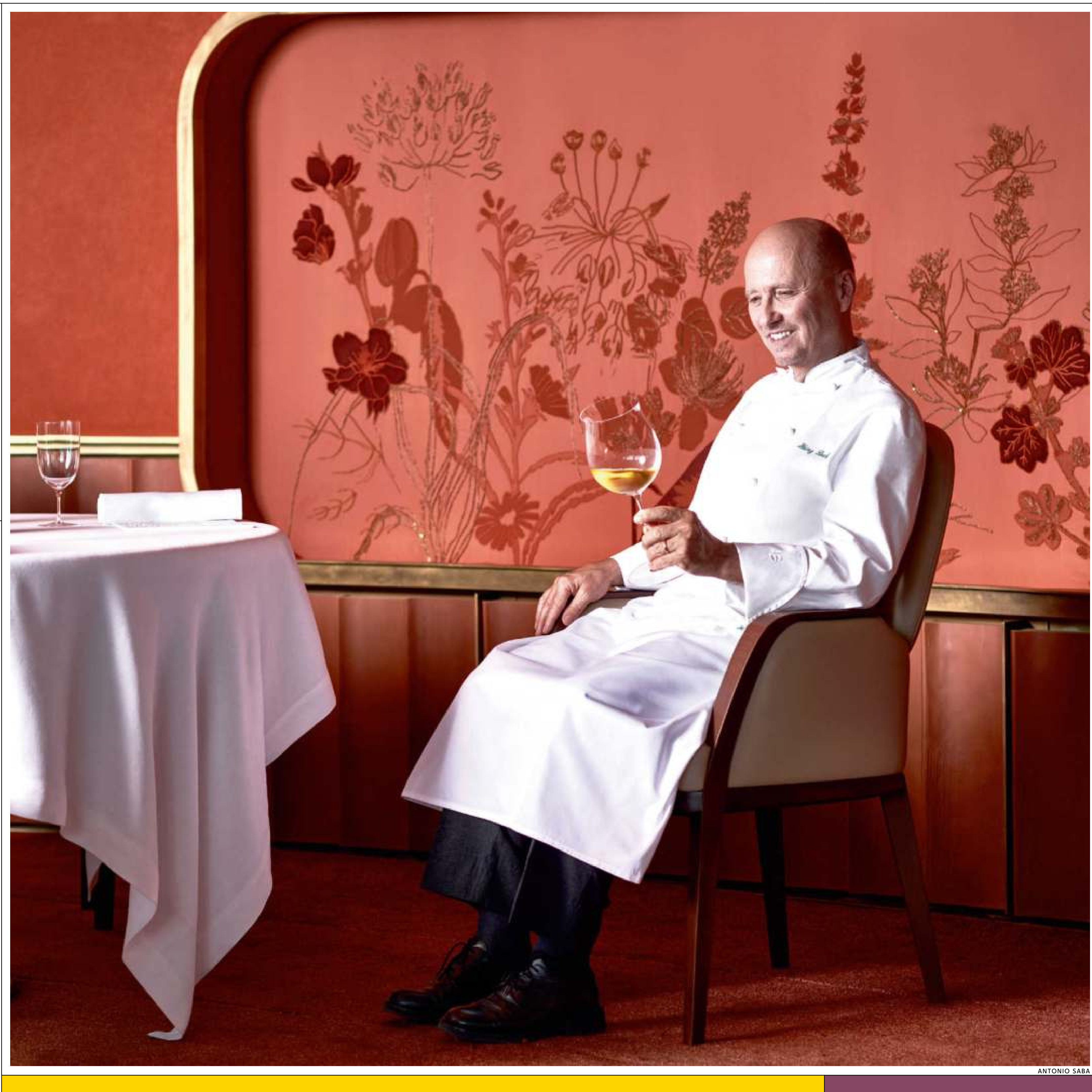

Zumaglini e Vialardini


Buscajat


Le note di Giuseppe Verdi


Ratafià d' Andorno Jeantet

Arrivato in Italia nel 1994, lo chef tedesco rinnova la sua Pergola Trent'anni di storia riscritti con suggestioni millenarie, tra sincronia, colore e il calore della città che lo ha accolto, Roma "E tanta luce, perché è vita, accende le emozioni e riscalda il cuore. Anche in un ristorante"



ANTONIO SABA

L'INTERVISTA

Heinz Beck

"Cambio ancora per illuminarmi"

di MICHELA TAMBURRINO

"Una pazzia" la chiama il tristellato chef Heinz Beck. Una pazzia, quella di buttare giù e dunque ritirare su il suo ristorante, che parte da lontano e segue la cabala di numeri allineati: il 3 agosto 1980 inizia l'avventura ai fornelli; il 3 agosto 1994 arriva al Rome Cavalieri e lì a un passo dal cielo impianta il suo ristorante La Pergola, affacciato sulla città e che sarà presto insignito di Stelle Michelin e gloria. Nel 2000 arriva l'intuizione: la ricerca sul cervello. Da quel momento lo chef cambia il modo di concepire la cucina. Nel 2019 la prima idea di rinnovamento strutturale. Nel 2020 il primo via. Sei mesi di lavoro per sei progetti e finalmente il 10 giugno 2024 l'apertura della Pergola ristrutturata secondo input di pietra filosofale. Sincronia, colore, calore, la terracotta che richiama i tetti di Roma, il verde e il legno della quercia secolare. Trent'anni di storia riscritti con suggestioni millenarie. Progetto firmato da Patrick Jouin e Sanjit Manku, studio di architettura parigino attivo in tutto il mondo che privilegia la magnificenza di Roma restituita in essenza preziosa. Su tutto, la luce che filtra come attraverso l'abside di una Abazia consacrata al bello e al buono.

Beck, perché la luce ha tanta importanza?
"Perché la luce è vita, illumina le emozioni e riscalda il cuore".

Persino in un ristorante?
"Certo. L'atmosfera è resa più intima grazie alla luce che attraverso il tessuto ondulato del soffitto rischiara sottilmente tutte le aree del ristorante. Un sistema sofisticato che dona profondità ed esalta la bellezza. La luce è accoglienza".

Da appassionato d'arte ha attinto nel vasto repertorio di opere appannaggio del Roma Cavalieri?
"Ho passeggiato attraverso il passato e l'architettura contemporanea per scegliere quello che più si adattava ai miei spazi. Ho preso da Lucciichenti e da Albini, grandi architetti degli anni Sessanta e ho scelto pezzi del XVII secolo capaci di dialogare con il gusto contemporaneo. Perfetto l'inserimento della collezione di vetri Gallé, esemplari raffinati dell'estetica Art Nouveau esaltati dell'illuminazione dedicata".

Lei parla di "pazzia" e di futuro che prende spunto dal passato. Tutto ciò si traduce in un look contemporaneo e in un nuovo menù che richiama la storia.
"Una bellissima storia d'amore e di bellezza creata per i prossimi 30 anni. Sappiamo da dove veniamo, ora diciamo dove vogliamo andare. Ho cambiato spesso stile di cucina, ho cercato nuovi modelli di riferimento ispirandomi alla natura. Piatti che soddisfino il fabbisogno del nostro organismo e al contempo capaci di restituire gioia. La dieta è regola, non rinuncia. I piatti più buoni sono i più leggeri. La prova del nove è al mattino quando ti svegli, se sei carico di energia, allora la sera prima hai mangiato qualità. Però, mi raccomando, non siamo talebani della salute, l'obiettivo è dare emozioni. Entra Roma in menù con il piatto 01 che ha forma e colore del "sampietrino", tipica pietra romana".

Nessun radicalismo, però lei studia e sperimenta, si occupa di disturbi alimentari, dell'obesità infantile attraverso l'educazione servita come un cartone animato, ha scritto di diabete e con l'Università di Teramo studia lo stress ossidativo. Adesso insegna pure a fare la spesa?
"Sì. Bisogna acquistare prodotti di stagione e acquistarli quotidianamente. Noi prima compravamo cassette, oggi non più e così riduciamo lo spreco nell'ottica dell'economia circolare".

E il cibo di recupero va ai bisognosi?
"Ma non diciamo eresie. In quel modo umilieremmo le persone non abbienti offrendo gli avanzi. L'importante è la ricerca e seguire i ritmi della natura mangiando il giusto, mai di più. Si parte dalla creazione e si va oltre nel rispetto del nostro organismo".

C'è un alimento che Heinz Beck non mangia?
"Le ostriche. Sono allergico. Per il resto, mangio tutto. Non esistono cattivi cibi, solo cattivi cuochi".

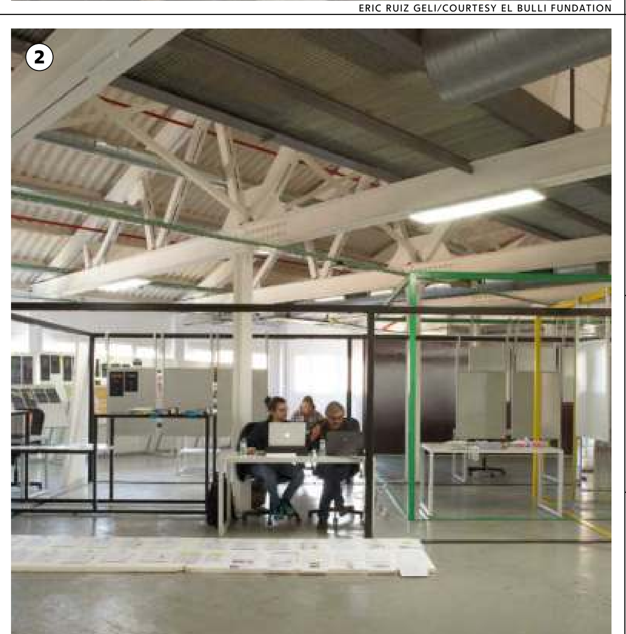
Tempo fa disse che avrebbe volentieri cucinato per Papa Francesco. Ancora niente?
"No ma cucinai svariate volte per Papa Benedetto. Andava pazzo per i miei dolci".

LA CURIOSITÀ

La grande bellezza

"Perché qui noi vogliamo raccontare la bellezza, e vogliamo continuare a farlo per i prossimi trent'anni". Così Heinz Beck in occasione della presentazione ufficiale della rinnovata "La Pergola". Quasi una dichiarazione d'amore appassionata, la sua, ma anche il desiderio di rassicurare chi ha sempre assecondato i cambiamenti di una cucina che negli anni ha subito mutamenti. "Non ho mai seguito le mode – ha precisato Beck –, quelle arrivano e poi passano, io preferisco creare modelli di riferimento concreti". Il luogo stesso, la cucina, è rinnovato e ispirato al rispetto della natura, concetto ben radicato nella filosofia di Beck. "Attraverso tecniche moderne e lavori minuziosi, riusciamo a dare dei cibi ancora più ricchi di micronutrienti, ma anche più buoni, leggeri e belli".


ERIC RUIZ GELI/COURTESY EL BULLI FUNDATION


COURTESY EL BULLI FUNDATION

IL COLLOQUIO

Ferran Adrià

“Ai ragazzi dico: sfidatemi a poker”

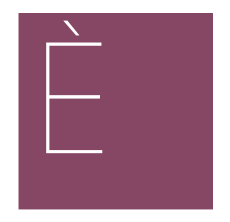
Lo chef: “I giovani di talento devono assumersi rischi
Così, con lo studio e la voglia di osare possono crescere”

di GIULIA ANDREOTTI

1 Visione Il luogo dei talenti, la Fondazione elBulli voluta da Adrià dopo aver chiuso il ristorante

2 Sviluppo Un pool di giovani professionisti lavora per seguire i nuovi progetti dello chef

3 Simbolo Ferran Adrià è nato in Spagna nel 1962. È stato per 5 volte primo nella 50 Best


È a quei giovani che vivono in una costante speranza, delusi da promesse non mantenute e da frasi troppo spesso di circostanza, che si rivolge Ferran Adrià. Lo chef, che ha lasciato la cucina dopo aver costruito una delle carriere più brillanti al mondo, ha ora una missione: dare risposte a chi vive nel doppio senso di quelle parole, cariche di aspettative, ma senza un vero riscontro oggettivo.

La ricetta di Adrià, consapevole del disagio delle nuove generazioni di fronte a ripetute illusioni, è una: “Studiare, studiare, studiare. Se studi molto acquisisci competenze, crei connessione e hai un vantaggio competitivo rispetto agli altri – dice al *Gusto*, che lo ha incontrato a Roses, in Spagna – Bisogna però farlo con piacere. Se lo fai per dovere, è meglio che ti occupi di altro. E poi è fondamentale prendersi il rischio di iniziare un progetto personale, si deve avere coraggio”. Un coraggio che lo chef ha sempre dimostrato e che continua a dimostrare, rimettendosi in gioco: “Ho chiuso elBulli per riaprire elBulli sotto un altro punto di vista – racconta – Cucinare non mi manca, i ritmi di lavoro nel nostro locale erano davvero impegnativi e avevo dato tutto ciò che potevo. Ormai non cucino neanche più a casa perché, per me, il lusso più economico al mondo è andare al ristorante. Ora ho altri obiettivi”.

Tra gli chef più influenti e rivoluzionari nel mondo moderno per il suo approccio avanguardistico, in fondo non dimentica mai il suo percorso: “Ho iniziato quasi per caso, come lavapiatti in un piccolo ristorante. E dopo aver cucinato durante il servizio militare, ho proseguito come cuoco apprendista nel ristorante stellato elBulli, sulla Costa Brava, a Cala Montjoi, per assumerne poi il completo controllo nel 1987”. Uno degli episodi fondamentali che ha contribuito alla formazione del giovane Adrià, come chef di fama mondiale, è la frase pronunciata da Jacques Maximin, fondatore della cucina contemporanea, durante una dimostrazione: “Creare significa non copiare”. Una frase che Adrià ama ricordare più volte “perché è da quel momento che ho capito che il mondo della gastronomia doveva essere trasformato in arte sperimentale e scientifica: così arriva lo stravolgimento di elBulli”. La cucina non è più dunque solo un luogo di preparazione dei cibi, ma anche un laboratorio dove mettersi

LA CURIOSITÀ

L'incontro geniale con mister Lavazza

Bob Noto, uno dei più grandi gourmet al mondo, aveva la capacità di intercettare il talento. E aveva capito prima di altri che la mente visionaria del giovane Ferran Adrià l'avrebbe reso il migliore. Decide così di presentarlo alla famiglia Lavazza, un'azienda nota nell'universo del caffè per la scrupolosa attenzione e l'attitudine innovativa, e nasce un rapporto che porta a una collaborazione ventennale. "È stata una scintilla che ha rivoluzionato un comparto tradizionale come quello del caffè. Per noi sempre concepito come prodotto di eccellenza, ma con Ferran nel 2000 abbiamo trovato nuovi stimoli, imprimendo un'accelerata verso l'innovazione – dice Giuseppe Lavazza, presidente del Gruppo al *Gusto* – L'ingresso del caffè nell'alta gastronomia ha generato ulteriori tecniche di elaborazione, presentazione e servizio, e il Coffee Design". Un legame che, come dice Ferran Adrià, "dimostra come l'unione di talenti creativi e innovativi, provenienti da settori diversi, porti a un obiettivo comune".



COURTESY EL BULLI FUNDATION

alla prova e dove sviluppare nuove idee. Per Adrià ogni piatto deve raccontare una storia creativa unica.

Oggi, però, la sua filosofia non si limita più ai fornelli e va oltre le 1846 ricette che ha creato. Dopo aver ispirato una generazione di chef a pensare fuori dagli schemi e a vedere la cucina non solo come un mestiere ma anche come una scienza, ora Ferran Adrià abbraccia il panorama informativo per fornire ai più giovani gli ingredienti precisi per coltivare il talento. Il filosofo spagnolo del cibo ha scelto di condividere l'immenso patrimonio che ha creato trasformando elBulli in un museo, inventando la metodologia Sapiens e i volumi Bullipedia, e realizzando l'università Madrid Culinary Campus. "Oggi elBulli è diventata una fondazione per la ricerca culinaria, un luogo in cui condividere la conoscenza e l'educazione con tutto il mondo e con gli altri settori dell'imprenditorialità. Qui, un team di creativi parte da un oggetto di studio per sviluppare percorsi di ricerca che generino nuove visioni e definizioni dell'argomento in questione – spiega Adrià – Ed è qui che, per comprendere un oggetto di studio, un marchio, una professione, un'attività o un ambito, entra in gioco Sapiens: un modo di pensare, una filosofia della conoscenza sulla quale si basano tutti i progetti della fondazione". Su questa metodologia poggia anche Bullipedia, l'enciclopedia della ristorazione gastronomica occidentale creata nel 2013 da elBullifoundation. "È una collezione quasi borgesiana di 30 volumi enciclopedici di oltre 500 pagine che concentra e ordina temi tanto trasversali quanto specifici sulla gastronomia, la creatività e l'innovazione". La raccolta mette in discussione tutti i campi della ristorazione dal punto di vista storico, culturale e evolutivo per comprendere, dal punto di vista olistico, uno degli argomenti più vasti che esistono: il cibo. "Il metodo Sapiens è un faro; se non hai un faro rischi di perderti", aggiunge Ferran Adrià. Questo sistema educativo, che mira a formare una nuova generazione di professionisti della gastronomia basandosi sulla comprensione profonda, sull'analisi sistematica e sulla creatività, ha permesso per esempio agli chef di Disfrutar di classificarsi primi all'edizione 2024 di The World's 50 Best Restaurants. E se "studiare, studiare, studiare" è il mantra ripetuto ai ragazzi, lo chef ama dire che "è in questo, nello studio, il segreto del successo di chi, passando di qui, è diventato così autentico. Coloro che hanno seguito il metodo Sapiens con passione, sforzo costante ed esercizio hanno fatto carriera".

E, a proposito di studio, ispirato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Unisg), lo chef catalano ha fondato due anni fa la Madrid Culinary Campus (Macc), un'istituzione formativa che si focalizza sull'amministrazione e sulla gestione d'impresa. "Pollenzo e Madrid hanno lo stesso spirito di elBulli: condivisione e cambiamento. Carlo Petrini è stato un pioniere nel mondo della gastronomia, il lavoro che ha fatto è incredibile e non ha prezzo. È stato capace di cambiare il paradigma".

La dedizione al metodo Sapiens non è solo un esempio di leadership visionaria, ma anche un segnale di speranza per le nuove generazioni. Il mondo ha bisogno di giovani curiosi, appassionati e determinati a fare la differenza. Seppur la strada possa sembrare impervia, le nuove leve non sono sole in questo viaggio. Devono credere in un futuro in cui la loro voce avrà spazio e rilevanza, e il guru della gastronomia internazionale lo afferma con decisione. "Se non vuoi giocare a poker, non puoi battermi", incitando tutti a prendere rischi calcolati e a perseguire i propri sogni con determinazione e competenza.

4 Icone La giacca dello chef Adrià affiancata ad altri simboli della sua carriera

5 Affiatamento Adrià e Giuseppe Lavazza: la partnership tra loro è nata nel 2000

6 Storia La sala di elBulli proprio come ai tempi in cui riceveva ospiti da tutto il mondo



ANDREA GUERMANI

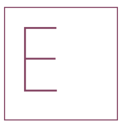


COURTESY EL BULLI FUNDATION

IN COLLABORAZIONE CON QBA

Così la birra vive bene sottozero

di STEFANO PESCE

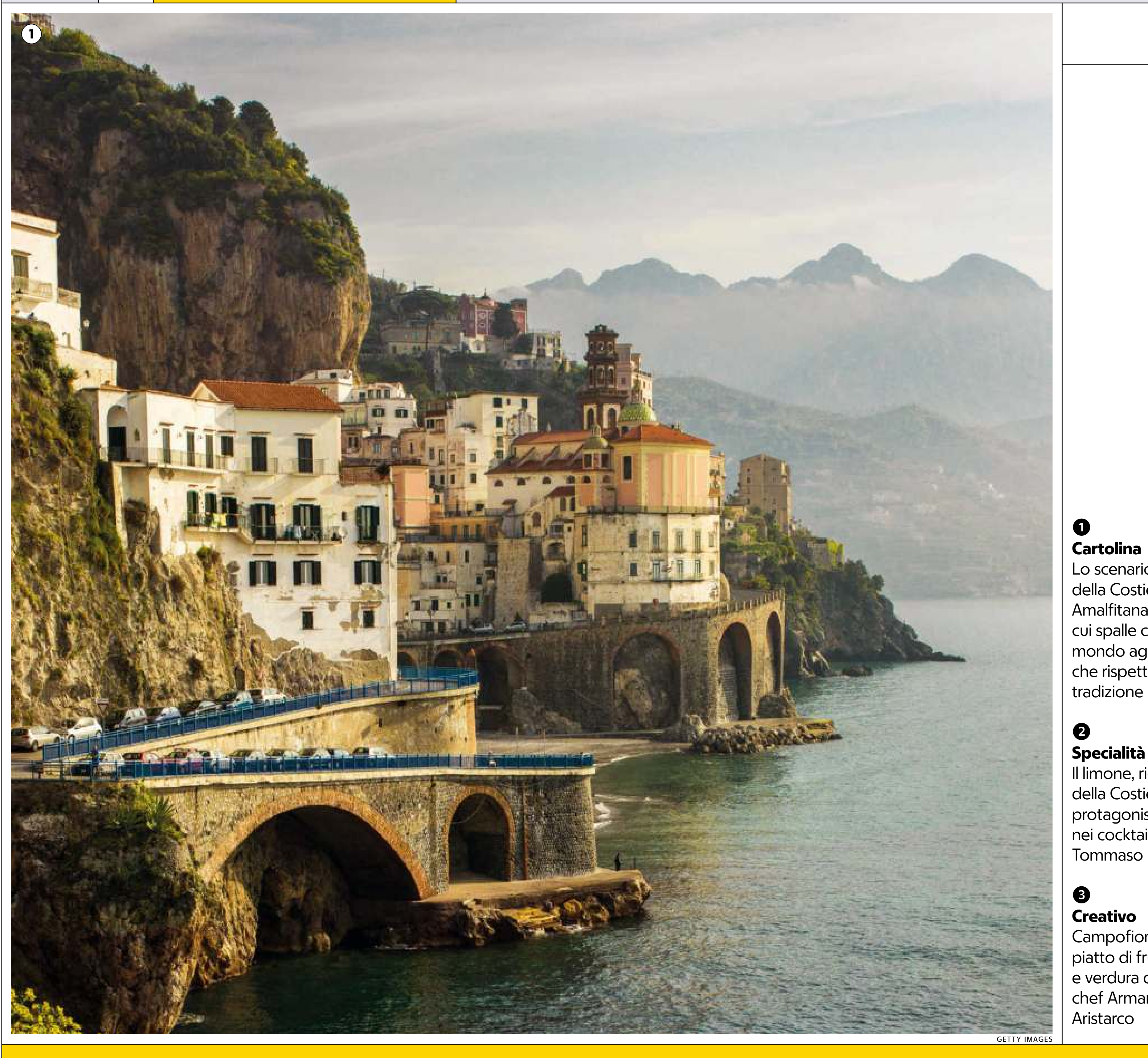


Ebbene sì, anche nella filiera brassicola le basse (e bassissime) temperature possono giocare un ruolo fondamentale nella realizzazione di prodotti di altissima qualità organolettica. Un esempio è la recente introduzione sul mercato del luppolo criogenico, noto come "Cryo Hops", marchio registrato dall'azienda detentrice del brevetto, l'americana Yakima Chief Hops. Che cos'è il luppolo criogenizzato ce lo spiega Lorenzo Bossi, brand manager di Quality Beer Academy: "Kryos in greco significa appunto gelo, il Cryo Hops® è una tecnologia di lavorazione criogenica del luppolo femmina (salvo rarissimi casi il luppolo maschio non viene mai usato per fare la birra - *ndr*). Le infiorescenze femminili del luppolo hanno delle ghiandole che secernono una resina detta luppolina, contenente alfa e beta-acidi e oli essenziali, responsabili delle principali sensazioni amarotiche e aromatiche (resinose, floreali, fruttate, *ndr*) della birra. La tecnica Cryo permette, grazie a un rapido abbattimento della temperatura in atmosfera azotata, di estrarre in maniera perfettamente pulita ed efficiente queste componenti dal fiore, lasciando fuori le parti meno nobili, le fibre cellulosiche, portatrici di sentori fortemente erbacei e legnosi, non sempre voluti dai mastri birrai". L'estratto di luppolo così ottenuto viene utilizzato nella fase di dry hopping (la luppolatura a freddo, contrapposta a quella di bollitura, *ndr*), ovvero nella parte finale del processo di produzione, quando, poco prima della maturazione o dell'imbottigliamento, il mastro birraio aggiunge alcuni ingredienti, per donare alla sua birra la sua firma aromatica.

"Lo stile brassicolo che maggiormente si è giovato del luppolo criogenico è sicuramente l'IPA – spiega Bossi – dove è richiesto sentore di luppolo fresco, pulito, fortemente aromatico ma mai vegetale. Ed è anche lo stile che maggiormente richiede il rispetto della "catena del freddo", ovvero tutti i passaggi che intercorrono tra il birrificio e il consumatore finale. Le IPA sono birre delicatissime e hanno vita breve, se le scaldi le distruggi, noi di QBA garantiamo, insieme ai nostri birrifici, una temperatura di 4.4° lungo tutta la filiera, fino al bicchiere".



7 Specialità L'IPA che arriva dal freddo: la Mind Haze realizzata con luppolo criogenico



GETTY IMAGES

1 Cartolina Lo scenario dello della Costiera Amalfitana, alle cui spalle c'è un mondo agricolo che rispetta la tradizione

2 Specialità Il limone, ricchezza della Costiera, protagonista nei cocktail di Tommaso Mansi

3 Creativo Campofiorito il piatto di frutta e verdura dello chef Armando Aristarco

L'ITINERARIO

La mano contadina fa ricca la Costiera

di MARTINA VACCA

A picco sul mare scenari da cartolina nell'entroterra l'instancabile opera di piccoli produttori: orzo, fagioli e limoni rappresentano la fatica e la passione che oggi trova spazio nell'alta cucina

Si muovevano in un frenetico andirivieni tra filari di viti e piante di limoni. Operose e attente, nonostante le grandi ceste usate per trasportare i limoni fra capo e nuca con periglioso equilibrismo. Fino agli anni Settanta le chiamavano "formichelle", come formiche erano infatti intente in un lavoro tanto più faticoso perchè svolto su sentieri impervi e scoscesi. Dietro le quinte della oleografica cornice della Costiera Amalfitana è attivo tuttora un laborioso universo di contadini e artigiani, che con le loro materie prime concorrono allo sviluppo dell'enogastronomia e anche di quel turismo del lusso che qui è sinonimo di eleganza mediterranea. Come il Caruso, storico hotel di Ravello che nell'abbraccio dei Monti Lattari guarda il mare e nel sentiero delle Formichelle sta investendo per valorizzare quei percorsi custodi di una storia antica, nel regno dell'oro giallo della Costiera. Già, perchè il profumo del limone "sfusato" amalfitano scandisce le giornate dei suoi abitanti a partire dal caffè del mattino, sempre aromatizzato con una scorzetta. O ancora, diventa l'ingrediente principe dell'aperitivo, in un Gimlet rivisitato dal barman Tommaso Mansi, che lo prepara con gin di Amalfi, succo e cordiale di limone. Per capire la cultura gastronomica della costiera bisogna inoltrarsi nella pancia dei suoi borghi.





LETIZIA CIGLIUTTI

3 PRODOTTI DA SCOPRIRE

Limoni, cereali e legumi: ecco i tesori

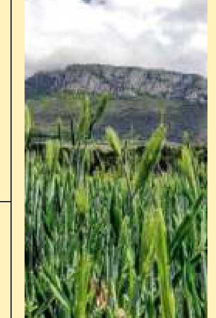
1

PRODUTTORE
Azienda agricola Le Formichelle

Marmellata di limoni

Per la sua preparazione vale un principio su tutti: del limone non si butta via niente. Buccia, polpa e succo con l'aggiunta di zucchero e la profumatissima marmellata è servita. Versatile e gentilmente amaricante, la marmellata di limoni arricchisce pietanze, aperitivi e cocktail. Le Formichelle, azienda agricola della famiglia Giordano a Tramonti, ne ha dedicata una alla nonna "formichella", di nome Preziosa, e la utilizza per preparare uno Spritz rivisitato con limoncello, marmellata di limoni e prosecco.

2

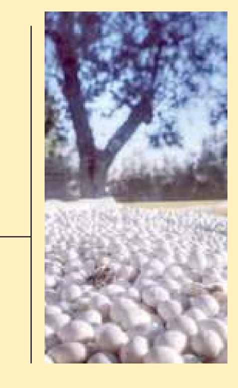


PRODUTTORE
Azienda agricola Michele Ferrante

Orzo nudo del Cilento

Nudo perché privo della "grumella", ovvero la buccia che avvolge il chicco, l'orzo viene coltivato a Controne. Si tratta di un cereale antico a rischio estinzione che è stato riscoperto circa vent'anni fa nel Cilento grazie al produttore Michele Ferrante. Si distingue dal comune orzo per l'alto contenuto di fibre, sali minerali e il basso indice glicemico. Cucinato spesso insieme al Fagiolo di Controne in gustose zuppe della tradizione contadina, si presta a succulenti piatti di pesce con vongole, gamberi e spigole.

3



PRODUTTORE
Presidio Slow Food

Fagiolo di Controne

La semina avviene a febbraio e il periodo di raccolta è la primavera. È un fagiolo bianchissimo, molto digeribile, di facile cottura. Non necessita di ammollo, la sua zona d'elezione è l'omonima cittadina dove cresce in un terreno ricco di acqua. È così delicato che si può gustare anche in purezza. I palati più audaci lo preferiscono con una spolverata di mirto e peperoncino essiccati e un filo d'olio. La sua raffinatezza ha ammaliato Alain Ducasse che lo ha inserito nel menu della recente apertura napoletana, all'hotel Romeo.

Tramonti, per esempio, è il luogo della più nota ed esportata progenitrice della pizza, "la tramontina", con impasto integrale fatto da più cereali, mozzarella dei monti Lattari e pomodoro Fiascone, che veniva cotta nei forni rurali delle case. Da qui si può partire per un lemon tour guidati dalla passione di Nicola Giordano, che con la sua famiglia gestisce l'azienda Le Formichelle, sintesi della cultura dell'entroterra, dove scoprire la produzione di liquori al finocchietto e il Limone d'Amalfi in tutte le declinazioni.
Nelle cucine dei raffinati ristoranti che dominano dalle alture il panorama, si va incontro a una rivoluzione gentile, dove territorio e paesaggio sono interpretati secondo un approccio umano, economico e comunitario, che oltre ai sapori costieri include nei piatti la Campania, tutta. È anche in questo la forza di Armando Aristarco, chef napoletano con esperienza nei migliori hotel del mondo, che al Caruso Grill e al Ristorante Belvedere ha scelto di rendere onore alla dieta mediterranea a partire dal coinvolgimento dei piccoli produttori. La cucina di Aristarco è potenza vulcanica, è seduzione partenopea, è il carattere morigerato delle terre del Cilento. I suoi menu prediligono l'italianità e sono un sincero tributo alla regione. Campofiorito, ad esempio, è un piatto-zero scarti, dove a farla da padrone sono verdura e frutta cotta e cruda, delle pendici del Vesuvio e del Cilento. Nel Pomo d'Oro, invece, regna il re rosso degli ortaggi in oltre dodici texture a comporre un tris di carpaccio, tartare e zuppa di pomodoro, da degustare in abbinamento a un calice di Costa d'Amalfi Rosato da uve Piedirosso e Aglianico di Marisa Cuomo, icona della viticoltura eroica del Sud Italia.
Tornando alla terra, la cucina contadina tra Costiera e Cilento non può prescindere dai legumi. L'orzo nudo è una piacevole scoperta e Michele Ferrante, produttore di Controne, lo coltiva da circa vent'anni anche per le caratteristiche nutrizionali, essendo ricco di betaglucani, efficaci contro il colesterolo. L'orzo nudo impreziosisce le insalate in cui non mancano i pomodori e la mozzarella di bufala, come i "cardinali", la versione mignon dei bocconcini di bufala prodotti da Barlotti, uno degli storici caseifici campani, vicino a Paestum. Un piatto estivo che diventa brioso con l'aggiunta di un filo d'olio Talismano di Marco Rizzo, aromatizzato con mandorla, carciofo del Cilento, cicoria e zenzero. La tradizione dei legumi è da ricercare nelle abitudini contadine e oggi le specie rare come il Fagiolo di Controne, di cui esistono solo due produttori in Campania, sono sempre più acclamate all'estero, soprattutto negli Stati Uniti, in Giappone e in Medio Oriente. L'entroterra e la Costiera Amalfitana dialogano con prodotti, piccole aziende e cucina e si aprono al mondo. Come dimostra Maria Scarpa, sindaca di Gioi, un paese di poco più di mille abitanti, che grazie a un progetto tra Costiera Amalfitana e Parco Nazionale del Cilento, propone ai turisti stranieri l'analisi sensoriale dei cibi per superare i cliché e far cogliere l'essenza della cultura gastronomica italiana.
Se l'entroterra della Costiera vive un'intensa attività di promozione, lo stesso non si può dire sul fronte della pesca nonostante il glorioso retaggio marinaro e la tradizione ittica legata a quei prodotti, come la colatura di alici di Cetara, che la identificano in tutto il mondo. Oggi, molti pescatori – come racconta l'amalfitano Mario Anastasio – per sopravvivere hanno dovuto abbinare al mestiere le attività di ittiturismo, questo a causa della carenza di politiche di sostegno e salvaguardia della pesca.



4 **Tradizione**
I limoni sono l'oro di quest'angolo di Campania: frutto del duro lavoro di quelle che si chiamano "formichelle"

5 **Novità**
L'estate della Costiera all'insegna di una nuova apertura: la terrazza della Taverna del Capitano



L'ESPERIENZA

Una terrazza sul mare illumina il Capitano

Lo storico regno della famiglia Caputo, nella Costiera Amalfitana, si arricchisce
A guidare la nuova realtà gastronomica sono Matteo e Federica, la terza generazione

di GUIDO BARENDSON



Brillano d'argento vivo le ondine che la prua del gozzo taglia morbidamente aprendo il blu con rispetto. Mentre il marinaio manovra per accostare al molo di legno, le signore coprono con pareo e camicie di lino bikini e costumi sgambati, pronte per sbarcare alla Marina del Cantone, meta tanto mondana quanto gastronomica, capitale del distretto delle delizie che comincia qui e finisce ad Amalfi, passando per Positano e Cetara.
La scelta nella baia è ricca, dal grande pontone di legno dello Scoglio, un tempo amato dall'Avvocato e ora battuto dalla torma di star, starlette e vip più o meno vip, alle trattorie dove la leggenda narra nacquero i mitologici spaghetti con le zucchine.
Ma sulla spiaggia la vera novità è una terrazza appena inaugurata, quella della Taverna del Capitano. È curioso scoprire come basti salire di pochi metri per guadagnare una prospettiva imprevista: i rumori dei bagnanti diventano un bisbiglio, quasi spariscono, e il mare si allarga conquistando il panorama intero. È la luce a farla da padrona, protagonista assoluta, a bruciarti se non sei ben protetto, ad accecarti se non porti occhiali da lenti possenti, ad accarezzarti se ti rifugi nell'ombra, a cullarti se cerchi un riposino post-prandiale incoraggiato da una fresca bottiglia di bianco. Persino la notte, ad attrarti brillano cento lucciole elettriche che dondolano per segnalarti che lì – assicurate all'ancora o al corpo morto – tante barche han deciso di fermarsi fino al mattino. Se cerchi gli scafi nel buio fondo ne indovini giusto la sagoma, e sembrano sospesi, quasi volassero.

> **Il menu suona il rock, con la linguina al ragù di Murena con salsa di friarelli e chips croccanti**

Poi i ragazzi che hanno fatto l'alba si ritirano, lasciando lo spazio alle famigliole e ai bambini felici di sguazzare ignorando i richiami delle mamme. Scendono i forestieri, in fila per salire sui plasticoni veloci che li porteranno a Capri per la giornata, quel turismo mordi-e-fuggi che poco lascia ai paesi, arricchendo i proprietari dei mezzi di trasporto, che siano motoscafi da duemila euro al giorno per una gitarella, ai giganteschi aliscafi che vomitano centinaia di passeggeri intasando ogni porto.
Ci godiamo lo spettacolo – per fortuna – comodamente assisi al tavolo della nuova Casa Caputo, neonata nel senso che sulla Terrazza dello storico regno della famiglia Caputo, all'ultimo piano ha appena debuttato la terza generazione: Matteo ai fornelli e Federica alla sala.
Due piani, dunque, due linee di cucina che poggiano sulla stessa selezione di materie prime e ingredienti, e mirano ad arricchire l'offerta gastronomica. Bravi Alfonso e Mariella ad allentare le redini del controllo sui figli e bravissimi i ragazzi a camminare sulle loro gambe. Rendersi conto che i giovani sotto il morso dei loro maggiori non crescono come potrebbero, non è da tutti. Nel caso di questa famiglia, il passaggio funziona, perché sul palcoscenico illuminato dal sole e dalla luna a esibirsi sono i figli d'arte cresciuti.
Magari la tradizione gli pesa, ma stanno attenti a evitare l'abiura nel trovare una propria strada autonoma, e la conferma viene dal fatto che a prima vista si fatica a distinguere tra i due menu, ma in un attimo scopri che a guidare la Terrazza gastronomica è Matteo affiancato dalla grazia sorridente di Federica (grande appassionata di gin).
Intendiamoci: gli spaghetti alla Nerano, ribattezzati tali proprio qui da un vecchio gastronomo, li trovi a entrambi i piani. Poi, se sei un tradizionalista, nella Taverna vai tranquillo con i classici: dal crudo all'acqua pazza, passando per paccheri di Gragnano o totani e patate.
Sulla Terrazza, una carta che suona il rock: la linguina al ragù di Murena con salsa di friarelli e chips croccanti; la cernia rossa di Crapolla con crema di patate al limoncello, porro grigliato e olio al rosmarino. Chiusura obbligata con la delizia al limone.
La cantina negli anni è cresciuta parecchio, grazie alle cure di Mariella, che oggi è aiutata dal pimpante sommelier, Giacomo Gargiulo. Grandi Champagne, ogni possibile bianco campano, e una allegra riserva di distillati. Da provare il gin vietnamita.

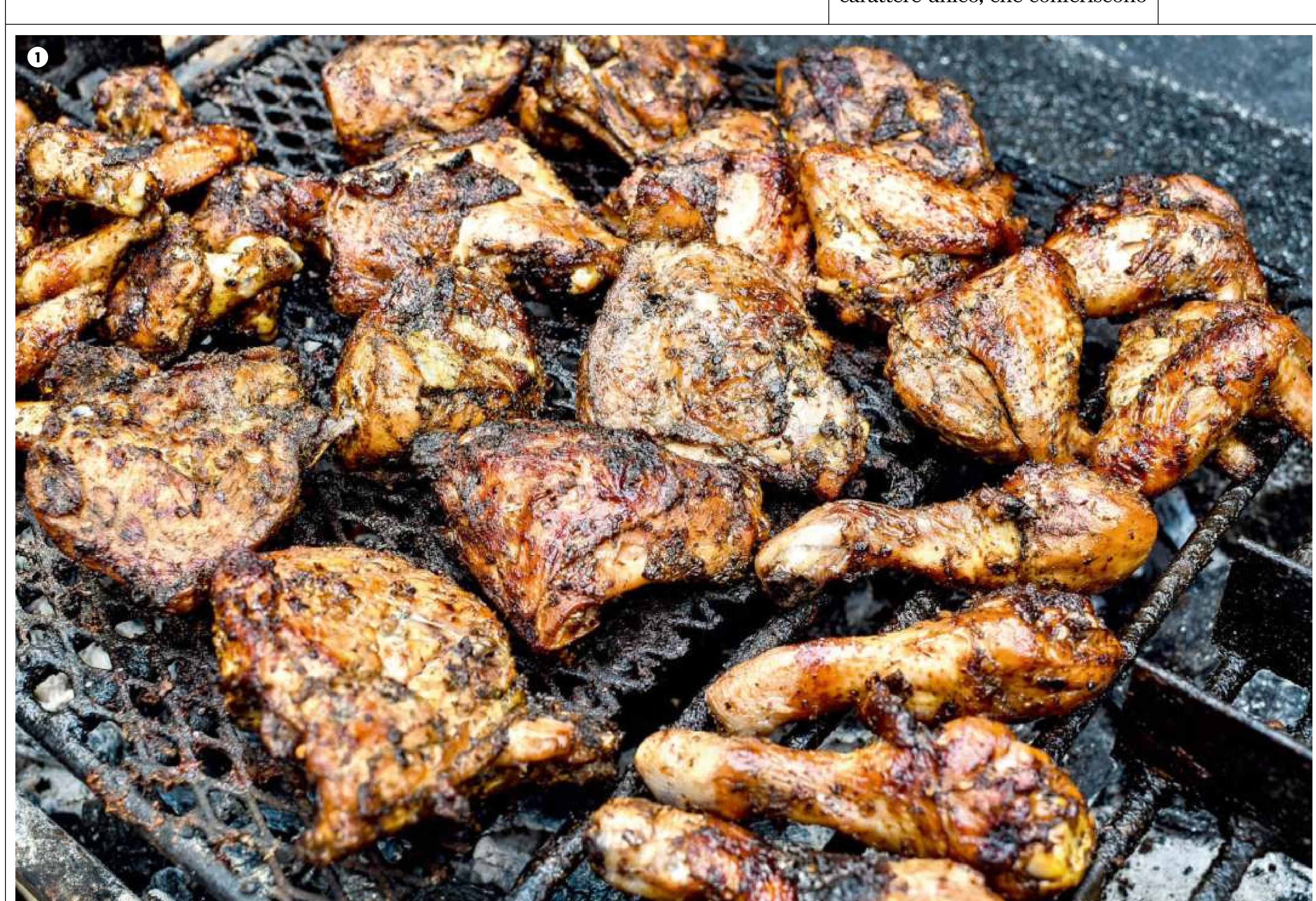
L'ITINERARIO

My name is Jamaica isola della cottura jerk

James Bond (ovvero Ian Fleming) la scelse come suo “buen retiro”
La caratterizza la ricerca dell'equilibrio tra edonismo e spiritualità
E nei piatti vince il mix multiculturale, nel segno di “One love”

di CAMILLA ROCCA





SHUTTERSTOCK

Ci sono altri paradisi terrestri, altre isole caraibiche. Ma c'è un motivo se James Bond è stato girato qui. E se Ian Fleming ha eletto quest'isola a suo “buen retiro”.

È quell'insieme di colori, sapori e di musica che rende la Jamaica un'isola a sé, in equilibrio tra spiritualità della cultura Rastafari e sfrenato edonismo, che si trova anche nella cucina locale. La tradizione culinaria si può sintetizzare in “One love”, un unico grande amore, un mix multiculturale che abbraccia un universo di gusto, citando il più famoso musicista giamaicano, Bob Marley: una fusione di colori intensi, spezie, picchi di sapore, dalle profonde radici caraibiche, con una forte impronta di usanze spagnole e inglesi.

Come la cottura jerk, che potrebbe sembrare una semplice grigliata, ma è molto di più: racconta la storia di un popolo. La marinatura speziata e piccante risale agli antichi abitanti della Jamaica, il popolo Taino, a cui si aggiunge un'affumicatura fatta nelle fosse, l'antenato del nostro barbeque, che racconta un importante momento della storia locale: il 1655, quando le forze inglesi attaccarono la Jamaica, sotto il dominio degli spagnoli. Durante la guerra anglo-spagnola diversi gruppi di schiavi africani di entrambi i dominatori europei riuscirono a scappare rifugiandosi sulle Saint Thomas dove prepararono la futura resistenza (la libertà arrivò nel 1838). Ecco perché la cottura jerk, una volta provata, rimane nel cuore: racconta di quel periodo, di quella lotta per la sopravvivenza e di quel forte legame che si è creato tra persone di culture distanti, nella stessa condizione. Si tratta di una grigliatura lenta sulle ceneri. La carne a intervalli regolari viene cosparsa di una salsa di spezie (la più usata è il pimento) che viene assorbita a poco a poco. Si tramanda che durante la cottura gli uomini si raccontavano leggende, storie, ricordi lontani. Con un orecchio sempre attento, per non essere stanati dall'invasore.

Ma non c'è solo il jerk. La giamaicana è una cucina “giocosa”, colorata, multietnica: ecco frutti esotici come il mango, la papaia, la noce di cocco, spesso abbinati a pollo, maiale, capra e pesce e l'aggiunta, sempre molto generosa, di spezie profumate e piccanti. Un incontro tra la cultura spagnola, le Indie Orientali britanniche, l'anima nativa e quello che di meglio offre l'isola. Da provare la bevanda nazionale jamaicana, la tanto amata birra “Red Stripe”, che nasce come una dark ale con influenze tradizionali britanniche e subito “adattata” per il clima tropicale, in una più leggera lager dorata, rendendola più liscia e dissetante. Lunga e sconnessa la strada per arrivare alla produzione di una delle uniche sei fazendas dell'isola, ma vale il viaggio.

A Hampden Estate la canna da zucchero viene tagliata a mano dal 1753, e il rum è uno dei più costosi del mondo, e spesso viene comprato e rivenduto, a diverso marchio, da tante case di rum famose, per una produzione di circa 1,3 milioni di litri l'anno. Il segreto di questo rum è la fermentazione lunga ben due settimane (rispetto ai pochi giorni di altre produzioni) all'aria aperta, con lieviti indigeni.

Il rum, così, all'interno di botti di ex barboun, assume una forza e un carattere unico, che conferiscono anche al “rum bianco”, non invecchiato, una complessità e un bouquet molto ampio di sapori.

Il consiglio è quello di prenotare un tour per conoscere passo passo tutti i processi per ottenere quel rum che, da 260 anni a oggi, è sempre stato apprezzato e ha vinto tutti i migliori premi internazionali. Dopo una degustazione si può pranzare nell'immenso giardino della tenuta, insieme a vanitosi pavoni, che, senza alcun ritegno, cercheranno di strappare il vostro cibo jerk.

Prima di ripartire, accanto alla distilleria, fermatevi a dare un'occhiata, purtroppo solo da fuori, all'immensa casa coloniale risalente al tardo Ottocento, detta “The Great House”, dove ancora oggi i proprietari trascorrono i fine settimana.

Infine, concedetevi, prima di tornare a casa carichi di ricordi e suggestioni, una tappa al Rick's Cafè, forse il bar più modaiolo della Giamaica, a un passo da una delle spiagge più famose del Paese, Negril. Qui si può sorseggiare un buon cocktail e osservare l'orizzonte, mentre tanti giovani si tuffano da diverse altezze dalle rocce a picco sul mare. Per sentirsi, anche solo il tempo di un tramonto, un po' James Bond.

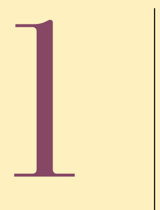
> La cucina rimane nel cuore: fusione di tradizioni caraibiche con influenze inglesi e spagnole

1 **Tradizione** Sull'isola si tramanda l'abitudine di seguire la cottura jerk delle carni, non una semplice grigliata



LA CURIOSITÀ

Non solo rum: ecco tre ingredienti





PRODUTTORE
Tia Maria

Liquore al caffé

Il Tia Maria è il nome anche di un liquore al caffè originario del XVII secolo, si dice creato da un aristocratico spagnolo fuggito in Giamaica durante una guerra coloniale. La ricetta è stata tramandata di generazione in generazione e alla fine è diventata un ingrediente popolare nei cocktail. Il Tia Maria moderno, oggi anche cocktail, vede al suo interno un mix del liquore da cui prende il nome, vodka, caffè, panna, cacao in polvere e caffè in grani.



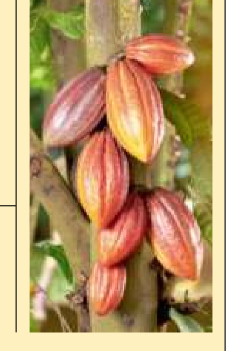


PRODUTTORE
Blue Mountains

Caffé

Dalla capitale, Kingston, non perdete l'occasione di partecipare a un trekking sulle Blue Mountains, la principale catena montuosa, dalla cui vetta si possono vedere la costa nord e sud dell'isola e nei giorni limpidi in lontananza anche la costa cubana. L'escursione termica fra giorno e notte esalta profumi e aromi dei caffè di altura: qui si coltiva infatti un caffè pregiato, che viene selezionato chicco a chicco, e che è da molti considerato il caffè gourmet migliore al mondo.





PRODUTTORE
Pure Chocolate Jamaica

Cioccolata

La cioccolata giamaicana è unica al mondo e si può anche abbinare al consumo di rum in un'unione che, se abbinata correttamente, esalta reciprocamente i sapori al palato. Non è difficile individuare i negozi di Pure Chocolate Jamaica, perché se ne trovano sparsi in tutta l'isola: con la loro cioccolata fondente ad altissima percentuale e i blended chocolate, questo produttore ha vinto proprio quest'anno il titolo di “New Product of Year 2023” alla fiera londinese Speciality&Fine Food Fair.

L'ITINERARIO

Risalendo la corrente con i salmoni d'Alaska

Tra alte montagne e acque gelide i "cercatori d'oro" vivono rispettando la natura Cinque tipologie di pesce, dal più costoso e pregiato a quelle utilizzate nel sushi

di JACOPO FONTANETO



Non si è mai pronti all'impatto fisico con la vastità geografica e temporale dell'Alaska: l'ultima frontiera degli Stati Uniti, ma anche la prima a essere attraversata, nella notte dei tempi, dalle prime popolazioni che la colonizzarono (di fatto i primi nativi americani) dopo aver attraversato, dall'Asia, lo stretto di Bering. Ghiaccio, montagne altissime, spazi enormi, lunghe notti polari e lunghi mesi dove il sole non tramonta: l'Alaska è terra selvaggia di aurore polari, orsi e salmoni, questi ultimi ad alimentare, oggi, un'economia che ha raccolto il testimone da minatori e cercatori d'oro: da qui proviene, oggi più della metà del pesce pescato al largo delle coste degli Stati Uniti, con un valore all'ingrosso medio di quasi 4,5 miliardi di dollari l'anno.

Ma la terra dei salmoni per eccellenza vive anche un paradigma letterario affascinante, che transita dalla saga di *Balto alla corsa all'Oro*, oppure dall'*Into The Wild* impresso nel cinema di Sean Penn all'epopea disneyana di un giovane Zio Paperone cercatore d'oro nel fiume Yukon, sconfinando nelle contigue terre canadesi.

1 Scenario
La natura incontaminata dell'Alaska: è qui che operano i cercatori "d'oro", ovvero i pescatori di salmoni

2 Stagioni
Solo nei mesi più caldi si pesca il salmone, prima che il freddo freni l'attività

Il rispetto del tempo

Ogni anno c'è una data d'inizio per la pesca dei salmoni nel Copper River, il fiume che nel nome richiama un passato legato all'estrazione del rame: è infatti da metà di maggio che salmoni King e Sockeye del Copper River iniziano ad affluire dal delta per risalire la corrente, deporre le uova e riprodursi compiendo, con il ritorno a monte, il proprio ciclo vitale. Per tornare qui, i salmoni si spostano fino a 300 miglia controcorrente, approfittando di flussi d'acqua più bassi che richiedono meno energia.

La pesca è sostenibile al 100 per cento: qui il concetto è preso molto sul serio, tanto che – precisa Alaska Seafood – già negli Anni Sessanta la carta costituzionale dello Stato dispose che tutti i pesci, compreso il salmone, dovessero essere utilizzati, sviluppati, e



DA CONOSCERE

Ecco tre tipologie di pescato



1

CARATTERISTICHE

Fonte di potassio e vitamine

Salmone

Il nome scientifico "Oncorhynchus" (da "muso" e "naso") fu stabilito quando ancora l'Alaska era territorio russo, prima di essere venduto agli Usa nel 1867. Il salmone selvaggio qui si divide in cinque tipologie: nati negli alti corsi fluviali, i pesci trascorrono la loro vita nell'Oceano Pacifico del Nord per poi tornare al proprio fiume, deporre le uova e morire. Potenti proprietà salutari: il salmone è un'ottima fonte di potassio, di vitamina D, B6, B12, zinco, selenio e magnesio, proteine e acidi grassi Omega 3.



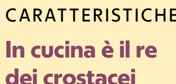
2

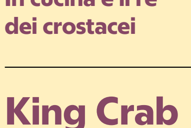
CARATTERISTICHE

Il merluzzo "non merluzzo"

Black Cod

Impossibile non ricordare il "black cod e miso" di Nobu Matsuhisa per dare un'idea di come il "merluzzo non merluzzo" dell'Alaska si sia conquistato un ruolo tutt'altro che secondario nell'alta cucina mondiale. Vive in acque mediamente profonde, generalmente al di sotto dei 200 metri, ed è conosciuto anche come carbonaro, butterfish, sablefish o – nella cucina orientale – gindara. È estremamente longevo (è stato ritrovato un esemplare di 94 anni) e in apparenza simile al merluzzo, da cui presenta però notevoli diversità.





3

CARATTERISTICHE

In cucina è il re dei crostacei

King Crab

In Alaska, il King crab è veramente il re dei crostacei: non di rado al ristorante lo si trova servito intero, da condividere e accompagnato al burro fuso, dopo aver tranciato la corazza con un semplice schiaccianoci. In natura vive fino a vent'anni e può raggiungere dai 3 ai 12 kg di peso. Non è l'unica specie di grandi crostacei diffusa in Alaska: da ricordare anche grancevola artica e granciporro del Pacifico. La pesca è concentrata in autunno, una finestra di tempo molto ridotta: inoltre, solo maschi di taglia autorizzata possono trattenuti e venduti.

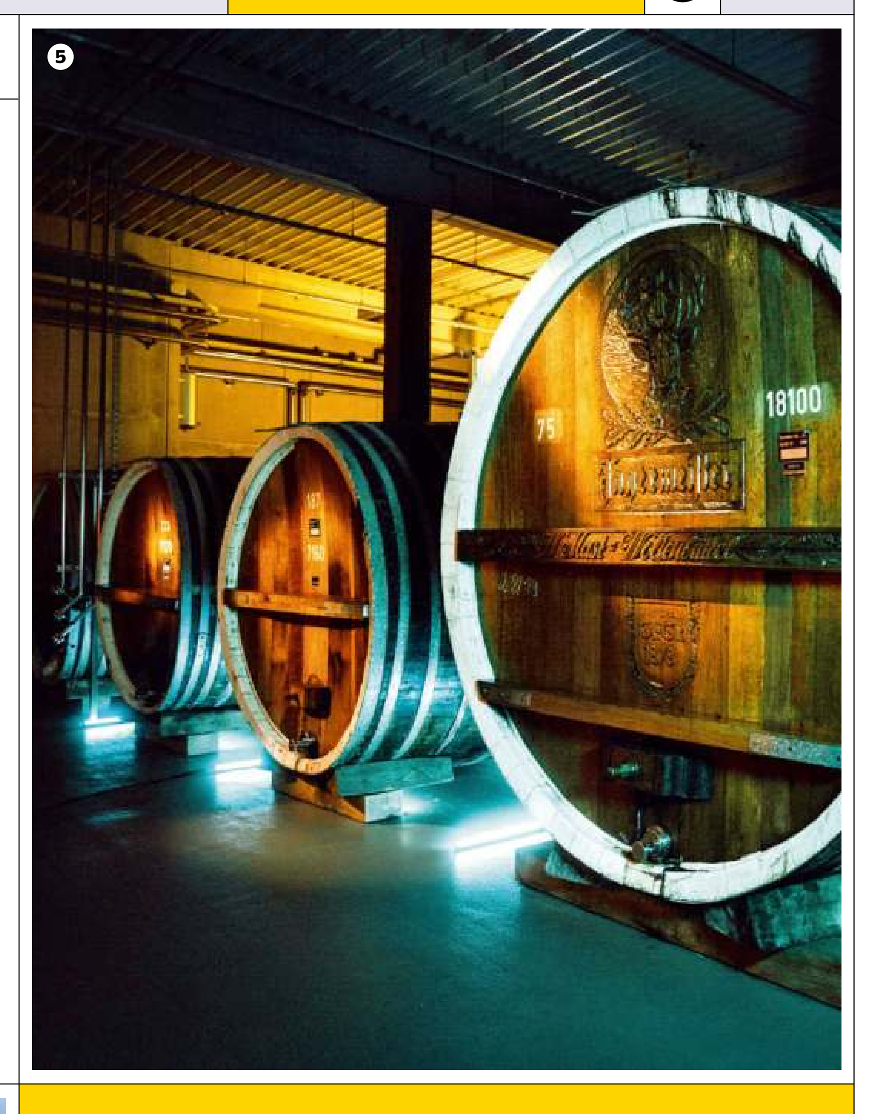
conservati secondo il principio dello sfruttamento sostenibile.

Sfumature di colori e sapori

Sono cinque le tipologie di salmone in Alaska: Reale (King/Chinook, il più costoso e pregiato al mondo), Rosso (Sockeye, molto utilizzato per le affumicature e il sushi), Argento (Coho, adatto alle grigliate), Rosa (Pink) e Keta (Chum): le ultime due varietà, con un contenuto di Omega 3 inferiore alle precedenti, sono utilizzate soprattutto per sushi e per l'inscatolamento.

La pesca commerciale del Copper River vede il principale porto e centro di lavorazione a Cordova: per raggiungerlo da Anchorage bisogna rimettersi sulla rotta dei cercatori d'oro, raggiungere in strada o in ferrovia (l'unica oggi attiva in Alaska) il piccolo centro abitato di Whittier: una decina di casette in legno e un unico gigantesco palazzo dove al suo interno si concentrano sia le abitazioni per i circa 250 abitanti che le strutture di servizio della città, compresa la scuola e il posto di polizia. Qui ci si imbarca percorrendo lo stretto di Prince William Sound e navigando per ore tra lo sfondo surreale di montagne altissime e cariche di neve che sembrano tuffarsi nel blu gelido del mare, tra orche e delfini che ogni tanto fanno capolino tra le acque del fiordo. I distretti del fiume Copper e del fiume Bering si trovano nel Golfo dell'Alaska, a est del Prince William Sound. Insieme, i due sistemi forniscono habitat di riproduzione e crescita per tutte e cinque le specie di salmone del Pacifico, con una pesca totale di circa 74 milioni di esemplari l'anno.

Le luci di Cordova, calata la notte, si scorgono dalla nave come il baluardo di un remoto presidio umano



5
Tradizione
Da novant'anni, seguendo la ricetta iniziale, negli stabilimenti tedeschi di Wolfenbüttel viene prodotto lo Jägermeister

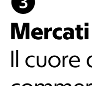


che resiste a una natura potente e dominante.

Ed è a metà maggio che la natura decide il ritorno dei salmoni a monte e concede all'uomo di potersene prendere un po' per alimentare quell'unica attività economica che giustifica il vivere in un ambiente così estremo.

Corsa contro il tempo

Il pesce pescato è subito lavorato: il primo approdo raggiunto è il mercato del pesce di Seattle, Stato di Washington, storica porta d'ingresso degli Stati Uniti verso l'Alaska, pur con la lunga costa pacifica canadese da attraversare. Sono tantissimi i rivenditori che, per accaparrarsi i primi salmoni di maggio, volano verso il piccolo aeroporto di Cordova, che è anche il sito da dove partono i cargo. Si va avanti fino all'autunno, prima che con il freddo del grande nord la natura torni a imporre i suoi ritmi e le sue leggi, facendo calare la lunga notte polare. Poi sarà di nuovo primavera e la corsa dei pesci riprenderà con lo stesso, ininterrotto itinerario di sempre.



3
Mercati
Il cuore del commercio, dove arriva il pesce fresco destinato alla vendita

4
Architettura
Le tipiche case abitate dai pescatori nei villaggi dell'Alaska

LA STORIA

Il cervo novantenne si esalta "sottozero"

L'insolito itinerario in Germania sulle tracce di un brand Jägermeister e la ricetta segreta valorizzata a -18 gradi

di LORENZO CRESCI

In fondo nella vita serve carattere. Per diventare un'icona o, in ambito commerciale, una storia di successo. Carattere e fisico (o fisica) di un liquore come lo Jägermeister, ideato dalla combinazione di oltre cinquanta erbe aromatiche fatte arrivare in Germania da tutto il mondo già negli anni Trenta del secolo scorso e capace di (re)inventarsi.

Oggi l'amaro per eccellenza trova una nuova vita, diventando assai popolare anche tra i più giovani, soprattutto se servito a una temperatura di -18 gradi. Freddo, freddissimo. Per questo di carattere. Un'evoluzione, alla pari dell'utilizzo nella mixology, per quello che era il classico e intramontabile digestivo da dopo cena. E che comunque non conosce battute d'arresto, se è vero che gli amari in Italia a livello economico, coprono il 16,3% delle vendite totali del comparto Spirit, che nel 2023 è valso quasi 900 milioni di fatturato.

Fare un viaggio a Wolfenbüttel, nel cuore della Germania è un'esperienza: qui ha sede lo storico marchio del cervo Sant'Uberto con la croce tra le corna, nato nel 1878 come piccola azienda familiare e che oggi conta un migliaio di dipendenti in tutto il mondo, sotto la guida della quinta generazione della famiglia proprietaria, i Mast. E questa città è anche occasione per capire come una comunità possa legarsi in modo indissolubile a una fabbrica di successo. Ce n'è per tutti: per chi vuole osservare uno stabilimento con i suoi ritmi di lavoro o scoprire un centro storico attraversato da un fiume che trasmette serenità; si può osservare una minuscola casa larga un metro o poco più ma che sviluppa tutta la sua superficie in altezza, e ancora castelli, musei e scoprire (su richiesta) che esiste un paradiso per gli automobilisti che possono trovare la storia dell'auto brandizzata Jägermeister partendo da una splendida Fiat 500 per arrivare a quelle da corsa.

Distribuito in Italia dal Gruppo Montenegro, Jägermeister è il liquore alle erbe più diffuso al mondo, con 120,7 milioni di bottiglie da 0,7 litri vendute nel 2022. Stati Uniti, Germania, Sudafrica (uno dei mercati emergenti), Regno Unito e Spagna.

E l'Italia? "È l'undicesimo mercato di riferimento per il brand a livello mondiale e il settimo a livello europeo", osserva Leonie Paris, area manager director Western Europe. Un mercato, quello italiano, dominato da prodotti nazionali, ma che vede il liquore tedesco al terzo posto tra i marchi più venduti.

Se l'iconica bottiglia verde dalle spalle larghe ha contribuito al riconoscimento di Jägermeister, oggi come detto questa miscela di 56 botanicals - tra erbe, fiori, radici e frutti - e rimasta segreta dal 1934, festeggia i novant'anni di vita concentrandosi sul -18°, ovvero la temperatura del freezer, che ne esalta i sapori. Provatelo a questa temperatura, poi a una inferiore, poi a quella ambiente. Sarà come bere prodotti differenti. Questione di carattere.


GETTY IMAGES

LA CONSISTENZA

No alle “montagne”

Se vediamo montagne di gelato uscire molto al di fuori delle vaschette esposte, qualcosa non va: sebbene il gelato si trovi al di sopra della linea del freddo delle vetrine refrigerate non si squaglia. Potrebbe essere segnale di una dose di grassi vegetali idrogenati, che resistono a temperature maggiori.


SHUTTERSTOCK

L'OCCHIO

Il colore naturale

Dev'essere naturale: le colorazioni “assistite” riguardano soprattutto i gusti alla frutta, che durante la lavorazione si ossida in modo naturale e con le basse temperature vede affievolire il colore. Diffidate da gialli sgargianti o rosa shocking, perché rinforzati da coloranti. Un esempio: il gusto banana, se naturale, è bianco.


GETTY IMAGES

LA CONSERVAZIONE

La temperatura

Non deve essere troppo freddo: se in bocca dà una sensazione di gelo fastidioso (specie per le creme) potrebbe essere segnale di una scarsa incorporazione di aria, quindi di una ricetta non ben bilanciata. E non deve essere nemmeno troppo caldo (tipo mousse), altrimenti potrebbero avere troppa aria incorporata.

IL VADEMECUM

Le 7 regole per il cono

Il gelato perfetto esiste: ed è una combinazione di colore, temperatura, corpo e persistenza
E dopo averlo gustato non deve venire sete


STOCKFOOD

IL CORPO

Il “peso” sulla lingua

Come i vini, anche i gelati hanno un “corpo”, quello che si sente, che pesa sulla lingua ed è legato di solito alla temperatura: una crema troppo leggera, cioè troppo magra, è una crema in cui si è risparmiato su latte e/o panna. Allo stesso tempo sarà anche troppo fredda perché prevarrà l'acqua.


GETTY IMAGES

LA STRUTTURA

L'essenza dei cristalli

I cristalli devono essere finissimi, per una struttura che risulti morbida sulla lingua, liscia, spatolabile. Caratteristiche che non durano in eterno visto l'equilibrio ricercato con acqua, zuccheri, proteine, frutta... Cristalli grossi, una specie di grana di piccoli ghiacciolini, potrebbero essere sinonimo di gelato non fresco.


SHUTTERSTOCK

L'AROMA

La persistenza ideale

Dire che la nocciola deve sapere di nocciola o il limone di limone non è banale: ogni gusto deve essere riconoscibile, ma in gelati non davvero artigianali le creme tendono invece ad assomigliarsi, poiché preparate a partire da basi comuni con l'aggiunta alla fine dell'ingrediente corrispondente.


SHUTTERSTOCK

LA SENSAZIONE

Dev'essere rinfrescante

Il gelato di qualità non fa venire sete, come succede invece spesso con prodotti industriali, alcuni dei quali usano grassi vegetali che hanno un punto di fusione più alto di quello di latte e panna, che si sciolgono morbidamente sulla lingua. Un vero gelato artigianale piuttosto è dissetante.

LA STORIA



Il formaggio nel gelato piacere antico

di MARIA CRISTINA CRUCITTI

Prendete 1/2 litro di panna; 300 gr di grana reggiano (oggi detto Parmigiano Reggiano DOP), pepe di Caienna e sale. È del 1967 questa ricetta di Anna Gosetti della Salda, regina dei ricettari del '900, storica direttrice de *La Cucina Italiana*. Non è una salsa, ma un gelato a base di Parmigiano. Pura avanguardia per l'epoca e in verità anche per i tempi successivi. Tanto che trent'anni dopo Ferran Adrià, chef pluristellato catalano, rivoluzionò l'idea stessa di alta cucina introducendo, tra le altre cose, portate fredde a inizio pasto, un gelato al Parmigiano racchiuso tra due wafer. In seguito, nelle cucine stellate, furono in molti a prendere spunto. Anche il mondo delle gelaterie si lasciò coinvolgere, proponendo tra i classici anche gusti “salati” che vedono ancora oggi i formaggi come protagonisti. Forse per la nostra abitudine a consumare il gelato fuori pasto può sembrare insolito, quasi esotico, uscire da una gelateria con un cono da passeggio al Gorgonzola DOP, ma in fondo gelati e formaggi appartengono allo stesso mondo, quello della trasformazione del latte.

Come la caseificazione anche la gelateria è un'arte complessa, per ottenere un buon gelato tutti gli elementi devono essere in equilibrio: i grassi come la panna conferiscono cremosità, gli zuccheri addolciscono e impediscono il congelamento. L'abilità del mastro gelatiere sta nella scelta delle materie prime e nel bilanciamento della ricetta per ottenere le caratteristiche fisiche, chimiche e gustative desiderate. In tutta Italia e ormai anche in Europa si sta diffondendo tra i caseifici la tendenza ad aprire gelaterie o agri-gelaterie, nel caso delle aziende agricole che mungono i propri animali e trasformano il latte in gelato, accanto alle loro abituali produzioni casearie. La genialità della ricetta di Anna Gosetti della Salda sta nell'essere riuscita a portare con semplicità il gelato espresso nelle cucine casalinghe, includendolo all'interno del pasto: conferendo una forma fredda a fragranze sapide, gli ha permesso di rimanere in armonia col resto delle tradizionali portate. Per affrontare la calura estiva può essere strategico consumare i formaggi come piatto principale, accompagnati magari da verdure fresche. Abbiamo a disposizione una grande varietà per spaziare e non da ultimo i formaggi ci permettono di stare lontani dal calore dei fornelli: è sufficiente lasciarli a temperatura ambiente per alcuni minuti per assaporarli. Il gelato al formaggio è una variante divertente, gelatiera alla mano, per rinfrescare pasti estivi senza rinunciare alla sapidità.

DA PROVARE

Senza ghiaccio non è un cocktail

Non basta il giusto mix di ingredienti per un drink perfetto
L'utilizzo della componente ghiacciata è indispensabile
per far sprigionare al meglio aromi e sapori della base
Se pensate che i cubetti servano per usare meno liquore, sbagliate

di LARA DE LUNA


GETTY IMAGES

NEL CAIPIRINHA

Dev'essere rotto oppure tritato

Cinquecento anni, quasi, e non sentirli. Anzi, la bevanda nazionale - dal 2003 per decreto ministeriale - del Brasile, ovvero il Caipirinha resterà per sempre fresco, gustoso e divertente. Nata come mistura per digerire gli scarti della produzione dello zucchero che venivano distribuiti ai braccianti e contadini locali come pasto e paga, nel 1822 (anno dell'indipendenza dal Portogallo), divenne un po' la bevanda simbolo della Nazione, non gradevole come oggi ma decisamente efficace come ricostituente. La ricetta è piuttosto semplice: 5 cl Cachaça, 1/2 lime (4 spicchi), 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco.
Ma siccome il diavolo è nei dettagli, bisogna avere ben chiaro che un drink bevuto a tutto pasto ha delle necessità. Soprattutto per quanto riguarda temperatura e diluizione. In un bicchiere old fashioned si pestano zucchero e lime, stando attenti a spremere solo la polpa e non la scorza, troppo amara; solo a questo punto verranno versati ghiaccio e liquore. Il primo deve essere tritato o rotto, non per una questione estetica, ma per mantenere al giusto livello sia diluizione che temperatura. La Cachaça, infatti, dà il meglio di sé a temperature al di sotto della media e, tritando il ghiaccio in porzioni più piccole di quelle di un cubetto tradizionale, tutto il drink ne giova: più superficie ghiacciata permette un repentino e immediato cambio di temperatura.
E se il ghiaccio si scioglie? Eventualità da auspicare, dal momento che diluendo la grande quantità di zuccheri presenti in questo drink, rende più facili e piacevoli bevuta e pairing.


ANDREI IAKHNIUK COURTESY

NEL NEGRONI

Cubetti massicci lenti a sciogliersi

Il cocktail più famoso di sempre. Il più facile da preparare, almeno sulla carta. Perché il Negroni in realtà è tutto, ma sicuramente non banale ed esistono alcune determinanti accortezze di cui tener conto per prepararlo al meglio. Tre ingredienti (gin, bitter e vermouth) divisi in parti uguali, un bicchiere old fashioned e del ghiaccio. Dove possono nascondersi le insidie? Elegante e secco al sorso, il Negroni teme una diluizione eccessiva ed è per questo che bisogna fare estrema attenzione a come si maneggia e si sceglie il ghiaccio da utilizzare. La ricetta base prevede che si utilizzino dei cubetti di ghiaccio pieno per raffreddare il bicchiere prima e il liquido poi, quando questo verrà versato nel bicchiere e costruito al suo interno. Ed è qui che si nasconde il tranello: una maggiore superficie ghiacciata a contatto con il drink permette di raggiungere più velocemente la temperatura perfetta. Ma anche che altrettanto velocemente il ghiaccio cominci a sciogliersi: il bicchiere da Negroni riesce a contenere pochi cubetti e l'innalzamento della temperatura è pressoché immediato. La soluzione? Una volta raffreddato il bicchiere, svuotarlo del tutto e posizionare al suo interno un chunk, ovvero un blocco unico di ghiaccio di varia forma. A questo punto versare all'interno tutti gli ingredienti e miscelare delicatamente. Il drink sarà pronto, a temperatura, e la struttura massiccia del ghiaccio permetterà che quest'ultimo si sciolga molto lentamente, mantenendo il nostro Negroni secco e decisamente non annacquato.


COURTESY

NEL GIN TONIC

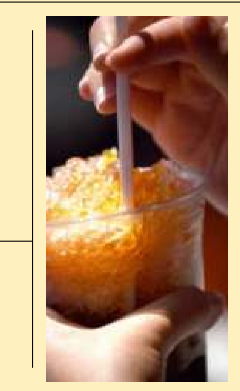
Se ce n'è poco sarà un disastro

"Ma no, mettimi meno ghiaccio e più gin". Qualsiasi sia il bar e qualsiasi sia la fascia sociale della clientela (un po' più di distinguo, in realtà, li fa la geografia), ogni barman si sente rivolgere questa frase almeno una volta ogni sera. Volendo restare bassi con le quotazioni. Perché più il Gin Tonic si fa strada nelle nostre vite e, a colpa di gin artigianali o comunque di fascia medio alta, torna a essere il punto di riferimento per i long drink estivi - e non solo -, più si radica una delle più grandi fake news della storia dei drink. Ovvero che un eccesso di ghiaccio rende il mix più liquido e meno concentrato.
Mai convinzione fu più errata. I passaggi per la preparazione di un ottimo Gin Tonic, infatti, sono gli stessi da sempre. Bisogna prendere un highball (o un Tumbler alto), riempirlo di ghiaccio e farlo raffreddare, svuotare tutto, riempire nuovamente il bicchiere e poi costruire il drink, con 45/55 ml di gin (a seconda dell'occasione e del momento della giornata) e top di tonica a chiudere.
Seguendo questa tecnica, il gin e la tonica arrivano quasi istantaneamente alla temperatura corretta, così facendo non rilasceranno il loro calore e il ghiaccio si scioglierà più lentamente. Una minore quantità di quest'ultimo renderebbe impossibile il processo causando, questo sì, lo scioglimento del ghiaccio e il disastroso diluirsi del drink. La forma perfetta? In questo caso i classici cubetti pieni: un chunk renderebbe difficoltoso sia preparare che bere il Gin&Tonic, a causa della sua mole imponente.

LE DIFFERENZE

Ecco tre modi di mangiare ghiaccio

1

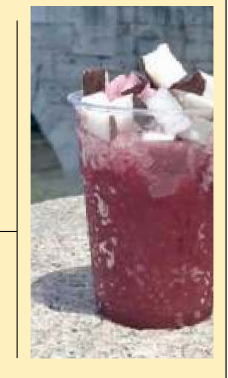


ZONA
Sicilia

Granita

In principio era chiamata Sharbat, termine arabo che fa pensare al sorbetto. Era un mix tra succo di frutta e neve dell'Etna, dei monti Iblei e dei Nebrodi. I siciliani, perché è qui che nasce la granita, più tardi ebbero l'intuizione di "mantecare" la neve, modificando di fatto la ricetta. Il prodotto messo all'interno di un succo di frutta fresca viene continuamente mescolato, risultando privo di ghiaccio e caratterizzato anzi da una particolare cremosità; quella di allora, nel '500, è quella che ritroviamo ancora oggi.

2



ZONA
Lazio

Grattachecca

Scaglie di ghiaccio grattate a mano grazie a un raschietto e condite al momento, nei chioschi: pochi ingredienti e tanti gusti. Ghiaccio, sciroppi, succo di limone e olio di gomito. La storia racconta che il nome si deve a un modo di dire - "Gratta, gratta Checca" - la frase utilizzata da un marito dell'antica Roma che chiedeva alla propria moglie di grattare la "checca", ovvero il blocco di ghiaccio recuperato sui monti e conservato sotto terra appositamente per essere utilizzato come bevanda dissetante.

3



ZONA
Sicilia, Francia

Sorbetto

Anche in questo caso c'è una radice araba, così come quella di greci e romani che hanno contribuito a trasformarlo nei secoli fino al prodotto - preferibilmente da consumare alla metà o alla fine del pasto - che conosciamo oggi. Spesso più cremoso che ghiacciato, di base è parzialmente congelato ma con una grana del ghiaccio così fine da risultare appena percettibile, con la presenza di sentori aciduli dati dalla freschezza della frutta utilizzata, una purea che rappresenta almeno il 20% del contenuto.

I colori della strada del Vino dell'Alto Adige



(c) APT Caldaro_Marion Lafogler

Con il ritorno della vendemmia, c'è un bouquet di emozioni che apre il cuore e mette voglia di andare là dove cultura del paesaggio e tradizione contadina si abbracciano per tessere percorsi unici al mondo. La Strada del Vino dell'Alto Adige è uno di questi.



Bolzano (c) IDM Alto Adige_Manuel Ferrigato



(c)_Zinnenberg

Tra colli dorati dal sole generoso e vigne accarezzate dalle brezze alpine, si snoda una trama di sogni che l'Alto Adige avvera. Quando nell'aria si diffonde il profumo del vino, il mosto canta diffondendo la sua melodia e i sensi si risvegliano tra villaggi pittoreschi. In bici e a piedi, sui sentieri e su piccole strade, si susseguono cartoline colorate da balconi fioriti. Cesoie da vite e mestoli da botte risalenti al V secolo a.C. testimoniano una tradizione enologica tra le più antiche d'Europa. Il vino, qui si conservava già in botti di legno quando altrove si usavano ancora anfore d'argilla e otri in cuoio.
La vite qui, è cultura da sempre e il cuore di queste relazioni è Bolzano, piccola capitale delle Alpi letteralmente incorniciata da vigneti. Per capacitarsene basta volare sopra le vigne con la funivia che collega il capoluogo al Renon. È compresa nell'Alto Adige Guest Pass, grazie al quale si può viaggiare in tutta la provincia con i mezzi pubblici, gratuitamente e nel rispetto della sostenibilità.

Una strada, un mondo a sé

È nella silenziosa sospensione della cabina che si coglie l'unicità di questo luogo. I vitigni sono poesia geometrica mentre si è a picco sulla chiesetta di Santa Maddalena e lo sguardo si allarga a pregustare il paesaggio coltivato a vigna da secoli. Nalles, Andriano e Terlano a nord ovest lungo la via per i passi alpini.
Appiano, Caldaro e Termeno discosti sui crinali dove i laghi di Caldaro e Monticolo trasmettono suggestioni mediterranee. Ora, Egna, Cortaccia e Branzolo sul fondovalle ricamato dai coltivi. Montagna a sfidare i dislivelli coi tornanti che risalgono i rilievi. Magrè, Vadena, Cortina e Salorno affacciati sugli argini ciclabili che sono la porta per chi arriva da mezzogiorno.
L'ordine di visita per avvicinare tutte queste realtà è un piacere da scoprire assecondando i gusti, perché in autunno ogni cantina, ogni osteria, ogni luogo ospitale si apre a chi vuole dedicare il proprio tempo a scoprire cosa, ancora oggi, rappresenti il rito della vendemmia. Da settembre a novembre, un intero repertorio di eventi, concerti e feste, offre occasioni per conoscere il vino e chi lo produce.
I vigneti dell'Alto Adige ricamano i pendii tra i 200 e 1000 metri di quota, con tipi di suoli molto diversi che motivano la varietà enologica di questa regione. Tra gli autoctoni, ad esempio, il Lagrein, predilige terreni caldi con ghia, mentre il Gewürztraminer esprime il meglio di sé su fondi argillosi e spiccatamente calcarei.
Sulle propaggini meridionali della Strada del Vino dell'Alto Adige prevale il calcare che, geologicamente, richiama le vicine Dolomiti, patrimonio mondiale UNESCO.

L'autunno di festa

In tutto l'Alto Adige si trovano quasi 5.000 viticoltori. Quelli sulla Strada del Vino si confrontano con diversi microclimi, altitudini e consistenze di terreno, portandoci in un patrimonio irresistibile di gusto e diversità ogni volta che ci troviamo di fronte a un calice.
La loro è un'opera di dedizione che dura tutto l'anno. A gennaio con le viti da potare, in primavera per la legatura, a inizio estate si sfronda, mentre in agosto si diradano i grappoli.
Ogni fase è una tappa dell'arte di ottenere vini pregiati. Un lavoro paziente e solitario. Ma, dai primi di settembre e fino a metà ottobre, le vigne si popolano ed è una festa. Solo poi, si torna al silenzio delle cantine con la fermentazione nelle botti, processo delicato accompagnato incessantemente da un esperto enologo. In questi sacrari del gusto, la Strada del Vino dell'Alto Adige è un museo di architetture. Castelli medievali, residenze rinascimentali, ex bunker di guerra, strutture che interpretano il terroir con design contemporaneo.
La produzione del vino si gusta anche con il senso dell'estetica, prima ancora di sedersi e avvicinare il mondo dei colori nei calici.

La varietà della scelta

In Alto Adige, il 65% delle vigne è destinato alle uve bianche. È una delle zone in Italia che vanta più bianchi freschi, fruttati e di carattere, con molte etichette di prestigio e con la tendenza è in crescita. Ruländer/Pinot Grigio, Weißburgunder, Chardonnay e Gewürztraminer predominano nei vigneti locali, ma il mondo dell'enologia apprezza nomi come Sylvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon, Veltliner, Goldmuskateller oppure Kerner.
Tra i rossi, l'Alto Adige è rappresentato dalle due varietà autoctone Vernatsch e Lagrein. Menzionato già dal secolo XI, il primo è apprezzatissimo per le note fruttate e fresche. Il corposo Lagrein, invece, diventa protagonista assoluto per quel suo colore rosso granata che accompagna i sentori di frutti di bosco, ciliegia e violette. Quando è vinificato come rosato prende il nome di "Lagrein Kretzer". Sulla Strada del Vino dell'Alto Adige, gli intenditori ricercano anche Pinot Noir (Blauburgunder), sempre più apprezzato con Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Per maggiori informazioni: **suedtirol.info/strada-del-vino**

illustrazioni di MARTA SIGNORI



Ci sono tradizioni che si tramandano nel tempo, passioni di famiglia diventate imprese: dal vino ai salumi, dalla pasta alla pasticceria

1

SENSI

Quando il vino vuol dire famiglia

Produrre vino, nell'azienda Sensi, è una tradizione di famiglia. La storia di questo gruppo ha radici antiche, inizia nel 1890, in Toscana, quando Pietro Sensi comincia a coltivare vigneti e ricavare vino da destinare al mercato locale, rispettando il terroir, la materia prima e la tradizione.
E cresce costantemente negli anni, in particolare grazie allo spirito giovane e innovativo dell'ultima generazione che amplia la cantina, estende i vigneti e allarga la rete commerciale oltre i confini nazionali. Per arrivare oggi a gestire tre realtà distintive, simbolo dell'eccellenza Toscana.
La prima, Sensi Vini, è molto versatile e si rivolge a ogni palato e a ogni target. Dai vini quotidiani a quelli più raffinati, ogni etichetta rende la qualità e il piacere del buon vino comprensibile a tutti. La qualità di Poggio Scudieri, tra le colline che circondano l'Abbazia di Sant'Antimo (a Montalcino), è quella di vini tra i più pregiati della Toscana come il Brunello di Montalcino Officium e il Rosso di Montalcino, che riflettono le proprietà del suolo e la dedizione della famiglia verso la produzione vinicola di grande tradizione. Fattoria di Calappiano è invece il fiore all'occhiello dell'azienda. Un tesoro storico-architettonico della famiglia de' Medici di Firenze, situato a Vinci, che si estende su una tenuta biologica di 300 ettari, di cui 80 vitati. Qui si producono vini eccelsi, rispettando la biodiversità, il terroir e i cicli della natura.
Ma la famiglia Sensi si è spinta oltre i confini della propria regione di appartenenza con la linea sparkling 18K, a carattere internazionale. Dal Prosecco al Pinot Nero, queste bollicine esaltano la raffinatezza del marchio e celebrano l'arte vinicola di Sensi su scala globale.

GIULIA ANDREOTTI

2

DOMORI

Il cioccolato super premium

Goloso, avvolgente, sensuale: gli aggettivi per descrivere il cioccolato sono tanti e mai abbastanza. Un percorso sensoriale che inizia dalla pianta di cacao e culmina in tavolette che deliziano i palati più esigenti, gli stessi che dai prodotti Domori saranno certamente stupiti. Fondata nel 1997 da Gianluca Franzoni, Domori è un'icona del cioccolato super premium. Acquisita dal Gruppo Illy nel 2006, fa parte del Polo del Gusto, una holding presieduta da Riccardo Illy che riunisce le migliori aziende agroalimentari. Con sede a None, Torino, Domori è celebre per la sua dedizione alla qualità e alla purezza del cacao. Lo dimostra il Progetto Criollo con cui protegge e valorizza la varietà di cacao più preziosa e rara sulla terra. Il progetto ha portato alla creazione di due splendide piantagioni: una in Venezuela e l'altra in Ecuador, dove si produce cacao Criollo di altissima qualità, morbido e aromatico. Le pregiate varietà di cacao Trinitario e Criollo sono lavorate per esaltarne le caratteristiche sensoriali. Non a caso le tavolette Domori contengono solo due ingredienti: cacao e zucchero di canna, per un'esperienza gustativa autentica che coinvolge i cinque sensi trasportandoli per il mondo. Recente è il viaggio in Costa d'Avorio alla scoperta di una delle Valli del cacao più antiche dove sorgerà un'altro stabilimento per cooperare ancora di più con le realtà locali da cui deriva il cacao più nobile. Con un fatturato in crescita e tanti progetti futuri, il cioccolato Domori fa sognare grandi e piccini, inaugurando a ogni morso un'esplorazione delle infinite sfumature del cacao.

GABRIELLA QUERCIA

3

FELICIA




La pasta colorata una rivoluzione

La pasta è una passione italiana trasmessa al mondo. E per non escludere altri mondi, come quelli di chi ha intolleranze, Felicia ha trovato soluzioni originali, sane, corrette, e anche belle e buone.
Felicia è l'etichetta di vari tipi di pasta senza glutine, ricavati da cereali, legumi e alghe. Nato nel 2015, è un marchio del gruppo pugliese Andriani, che nell'unico impianto italiano 100 per cento allergen free produce pasta altamente innovativa e con ottimi standard organolettici, fatta solo di acqua e farina. Soprattutto, Andriani abbraccia tutte le sfumature della sostenibilità, da quella agronomica a quella delle politiche aziendali: economia circolare, filiera controllata, biologico, inclusione, trasparenza sono solo alcuni dei valori che guidano scelte e operatività.
La cosa divertente di Felicia è l'idea della Colorfood Revolution, perché le diverse materie prime, oltre a garantire assenza di glutine, qualità e una gamma di sapori inediti e allettanti, danno origine a pasta con diverse colorazioni, dal verdino creato dai piselli al rosato della farina di lenticchie rosse, fino al verde tendente in cottura all'azzurro se si tratta dell'alga spirulina.
Ed ecco la squadra vincente degli ingredienti usati per produrre spaghetti, fusilli, penne, linguine e altri formati: avena integrale bio, grano saraceno, riso integrale, teff etiope (cereale in ascesa, molto sostenibile), ceci, piselli verdi, lenticchie rosse.
E l'alga spirulina coltivata a Gravina in Puglia, in vasche che riutilizzano l'acqua usata per la lavorazione della pasta Andriani, un circolo virtuoso che rende Felicia un marchio speciale.

MARIELLA TANZARELLA

4

VILLANI



MuSa, arte e storia della salumeria

È la più antica realtà salumiera dell'Emilia Romagna e rappresenta una bella, anzi una buona "fetta" di una regione a così alto tasso di sapori. L'azienda Villani Salumi si trova infatti dal 1886 a Castelnuovo Rangone, in provincia di Modena, terra da sempre legata alla lavorazione della carne. E terreno fertile per valorizzare e tramandare l'antica arte della salumeria. Come? Naturalmente attraverso i prodotti del Gruppo, tutti da gustare, creati da una passione di famiglia che si tramanda da oltre 130 anni e che si possono trovare, in Italia e nel mondo, in oltre 15 mila punti vendita al dettaglio, nelle salumerie, nelle gastronomie e nella ristorazione. Ma non solo: trattandosi di un'arte non poteva mancare un museo da esplorare con tutti i sensi. Ovvero il MuSa, il primo museo italiano del salume aperto nel 2013 all'interno della stessa sede storica dell'azienda, che racconta secoli di cultura salumiera fra immagini, video, antichi macchinari. E documenti di grande interesse come una copia originale dell'Editto della Mortadella, emanato dal Cardinal Farnese nel 1661, che regolamentava la ricetta di questo tesoro del gusto che non poteva essere prodotto fuori dalle mura di Bologna. Obiettivo del museo: amalgamare i valori del passato e del futuro che si uniscono nel lavoro degli artigiani. "Crediamo nelle persone e nel talento delle mani - sottolinea Carlo Filippo Villani - Le macchine sono al servizio dell'uomo e non viceversa. Ci sono mani che nessuna macchina potrà mai sostituire, sono le mani dei nostri maestri, esperte e sensibili che compiono mestieri custoditi gelosamente e tramandati nel tempo".

LUISA MOSELLO

Protagonisti

TERRE D'OLTREPÒ

L'effervescente distretto delle bollicine d'Italia

Il primo obiettivo è concentrarsi su Milano, ripartendo dal brand storico "La Versa"
Il ceo Callegari: "Porteremo nuovi investitori e elevate competenze nel mondo del vino"

di NICOLETTA MONCALERO



CATHRINE STUKHARD/CONTRASTO

1 Territorio I vigneti sono un'immagine caratteristica delle "cartoline" dell'Oltrepò Pavese

2 Tradizione Una storica e suggestiva cantina scavata nella roccia



Terre D'Oltrepò si candida a diventare il distretto delle bollicine italiane.

E lo fa provando a conquistare fin da subito Milano, attraverso La Versa, che quasi novant'anni fa, nel 1935, aveva già prodotto il primo spumante millesimato d'Italia. Blanc de Blancs e Dosage Zero affiancheranno etichette iconiche come Testarossa per diventare le bollicine milanesi.

Varranno come brindisi per un piano industriale molto più ampio che punta a un rilancio del gruppo che rappresenta la cooperativa vinicola più importante ed estesa della regione Lombardia, con 660 partner e 5mila ettari di terreno dedicati alla coltivazione della vite. Una delle più antiche cooperative vinicole del paese, ma anche la più grande, con il 75 per cento dei suoi vigneti destinati alla coltivazione del Pinot Noir in tutta Italia.

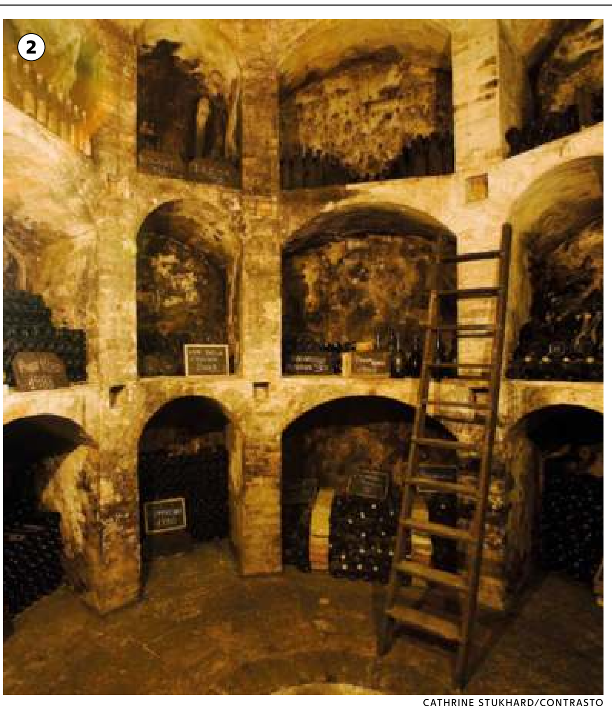
Da grandi poteri derivano grandi responsabilità, e il nuovo Ceo di Terre d'Oltrepò, Umberto Callegari non si tira indietro. "Siamo in un momento di forte discontinuità per quanto riguarda il mondo del vino – spiega al *Gusto* – soprattutto a livello nazionale. L'Italia a differenza della Francia è meno in grado di fare sistema: questo implica che il valore generato resti una somma lineare. Il fatto che invece la Francia ragioni e si comporti come sistema ha forti conseguenze sia a livello di produzione che a livello di promozione. Riducono al massimo il capitale investito, utilizzano centri di pressatura comuni che garantiscono una qualità media consistente, costante. La qualità è garantita, e la dispersione è minima. L'Italia invece è l'esatto opposto: tutto il Made in Italy è il risultato di una somma lineare. Ci sono tante piccole realtà che non si muovono insieme e non riescono a crescere – osserva ancora Callegari – Basta guardare l'Oltrepò dove ci sono oltre 4mila produttori, vinificatori che producono solo una frazione di quello che sarebbe utile per avere un ruolo di rilevanza a livello nazionale. Per questo dico che l'Oltrepò deve agire come sistema e diventare punto di riferimento non solo per la Lombardia ma per tutta l'Italia. Chi in Italia vorrà crescere nella produzione di spumanti dovrà rivolgersi a noi. Con i numeri che abbiamo, 400mila quintali di uve raccolte all'anno, possiamo fare da traino".

> Ogni fase, dalla raccolta alla vinificazione, fino alla vendita delle bottiglie, è gestita in proprio

In Oltrepò intanto si produce il 62 per cento del vino della Lombardia, con un totale di 13.500 ettari di terreni destinati alla coltivazione di uva. Ma il nuovo manager, che prima di tornare nella sua Casteggio, in provincia di Pavia, ha lavorato all'estero per aziende come Accenture e Microsoft, non guarda solo alla bottiglia piena quando annuncia di voler triplicare il fatturato in cinque anni. Per il rilancio ha già anche individuato nuove prospettive.

Cambio di dimensioni

"Il vino che oggi è legato a una profonda dimensione di prodotto dovrà scoprire una dimensione di servizio – aggiunge Callegari – Cosa vuole dire? Faccio un esempio. Per Pizza Express abbiamo



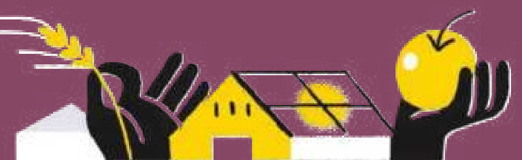
CATHRINE STUKHARD/CONTRASTO

creato un'etichetta personalizzata e un prodotto che da loro richiesta doveva essere di gradazione inferiore agli 11,5 gradi. Nessun problema. Perché se fino a ora il mondo del vino ci metteva da due a sei mesi a fare una etichetta nuova, noi abbiamo creato una piccola practise con cui in due settimane creiamo e customizziamo una etichetta personalizzata per i nostri partner commerciali. Etichetta e caratteristiche organolettiche del vino personalizzate. Abbiamo vinto questo appalto con competitor internazionali sulla base del servizio fornito. Il nostro obiettivo non è solo produrre vini di alta qualità per il nostro brand ma anche fornire un servizio business per i nostri soci e per i nostri partners commerciali". Ogni fase della filiera, dalla raccolta dei grappoli, alla vinificazione, fino alla vendita delle bottiglie è gestita interamente da Terre d'Oltrepò, che si configura così, non solo come un centro di pressatura, ma come centro di servizio B2B, business to business, di commercio interaziendale.

Il sistema operativo

Per cambiar il sistema, il gruppo Terre D'Oltrepò ha cambiato se stesso. "Nell'ultimo anno abbiamo cambiato rotta – continua Callegari – Facciamo una filiera integrata e operiamo con un sistema unificato. Terre d'Oltrepò è centro di un sistema, ed è in atto anche un'evoluzione della struttura aziendale. Creeremo infatti una holding che sarà inizialmente proprietaria al cento per cento di una struttura operativa che possa attrarre soci di capitale. Porteremo nuovi investitori e competenze di altissimo livello al mondo del vino. Perché il nostro obiettivo finale è diventare una eccellenza aziendale oltre che enologica".

Il gruppo resta fortemente legato al suo territorio e guarda alle Olimpiadi Milano Cortina del 2026 come prima vera occasione per farsi conoscere. "L'Oltrepò non è solo buon vino ma anche un territorio da esplorare: 13.500 ettari vitati, un territorio dal passato nobile dove la vite da sempre fa parte del paesaggio e della tradizione – conclude la sua analisi il ceo del gruppo, Umberto Callegari – Siamo nel cuore della più vasta area in Italia vocata alla coltivazione di Pinot Nero, terza in Europa dopo Borgogna e Champagne. È tempo di uscire dall'ombra. E lo faremo anche grazie a La Versa e alle nuove bollicine di Milano".





DANIELE D'AGOSTINO

URBANI TARTUFI

"Truffleland" la terra che nasconde il tesoro

di GIULIA MANCINI

Un'azienda pionieristica, lo sguardo rivolto al futuro Così il tartufo diventa coltura per contrastare la variabilità delle condizioni climatiche e di raccolta

La terra è una miniera, lo sa bene la famiglia Urbani che da più di 170 anni dedica vita, lavoro e passione alla gemma più pregiata dei boschi, il tartufo. "Le varie peculiarità sintetizzano l'essenza di ogni stagione, ogni tartufo ha un'essenza diversa, per me sono casa, famiglia, lavoro e passione. Profumi, odori e sensazioni che fanno parte della mia vita sin dalla nascita – racconta il Cavaliere del Lavoro Olga Urbani, presidente del Gruppo Urbani Tartufi – ne scandiscono i momenti più importanti e riportano alle origini. Tutto mi ricorda passato e tradizione". Evolversi per rimanere fedeli ai principi familiari e aziendali è il motto cui si ispirano gli Urbani per agguantare il presente e disegnare il futuro con gli stessi tratti distintivi del passato. Ciò vuol dire anche, con Truffleland, portare a compimento il sogno della terza generazione, che vide in Carlo Urbani senior il pioniere della tartuficoltura in Italia.

Le nuove tecnologie al servizio del domani per guardare ai prossimi 170 anni di storia

"Truffleland rappresenta il futuro del tartufo – dichiara la presidente – In un periodo in cui le condizioni climatiche non garantiscono stabilità a questo prodotto, opera la micorizzazione di piantine tartufigene come querce, lecci e carpini che, messe a dimora nei nostri vivai e piantate poi in altri terreni, hanno come obiettivo non solo lo sviluppo del tartufo ma anche la rivitalizzazione di terreni diversamente incolti o abbandonati". Rispetto e tutela della terra, compensazione della CO_2 piantando alberi e impegno per un futuro più sostenibile con un innovativo modello imprenditoriale adatto a chiunque abbia un terreno idoneo alla tartuficoltura. "È sufficiente visitare Truffleland e scegliere tra una vasta selezione di piante adatte alla tartuficoltura da poter far crescere nel proprio campo. In 5-8 anni, le piantine diventeranno alberi adatti a ospitare tra le loro radici il prezioso tartufo rendendo al proprietario fino a dieci volte in più rispetto alle coltivazioni tradizionali". Non solo un vivaio di tartufigene, giacché l'azienda umbra accompagna gli agricoltori dal seme alla pianta per poi passare alla vendita del prodotto assicurando il supporto anche negli anni successivi, fino alla raccolta dei preziosi tartufi.

Da Scheggino (Perugia) a tutto il mondo sulle orme del primo avo Costantino che nel 1852 iniziò a esportare dall'Umbria tartufi freschi prima in Francia, poi in Germania e Svizzera. È cambiato il mondo da allora, ma non i gesti antichi e insostituibili: "Ci sono cose che restano sempre le stesse – prosegue la Urbani – In particolare la delicatissima caccia al tartufo senza cui nulla sarebbe possibile, ed è per questo che il simbiotico rapporto tra cane e cavatore è diventato Patrimonio immateriale per l'Unesco". Avvento delle tecnologie che con il tempo hanno aiutato la lavorazione, "oggi abbiamo a disposizione macchinari e stabilimento all'avanguardia che ci consentono di destagionalizzare questo ingrediente, con prodotti ready to use presenti tutto l'anno sul mercato, ma sempre nel profondo rispetto per i tempi della natura". Un sentimento di gratitudine per le terre che vedono nascere i pregiati funghi ipogei e un'eredità imprenditoriale e morale da proiettare verso il futuro senza dimenticare le radici, le origini. "È la nostra vita, siamo cresciuti qui. La prima azienda Urbani è diventata un Museo del Tartufo dove sono rappresentati gli step evolutivi più importanti – come la bottiglia con chiusura ermetica a fuoco e banda stagnata che già nel 1913 permetteva ai tartufi in viaggio di mantenere tutta la loro fragranza, *ndr* – che hanno segnato non solo la storia della nostra azienda ma di un settore, quello del tartufo, e di una comunità che è cresciuta insieme a noi".

Il presente vede Urbani Tartufi costantemente impegnata a diffondere la cultura del tartufo italiano, non solo nell'alta cucina e ristorazione ma dal 2022 anche nella grande distribuzione con la Linea Filosofia Naturale. "Da ricerche di mercato è emersa l'esigenza di un prodotto che si potesse avvicinare il più possibile alle reali caratteristiche del tartufo al naturale, senza aromi di sintesi e proiettato a un futuro più sostenibile utilizzando materiali riciclabili come carta e vetro – ha spiegato la Urbani – Un prodotto conservato al tartufo con queste caratteristiche non era ancora presente sul mercato". Arduo lavoro data la preziosità di alcune tipologie, aree di raccolta e stagionalità che si vanno riducendo, ma che vede l'azienda impegnata "nell'avvicinare il consumatore finale, rendendolo un prodotto trendy, sempre ispirazionale". Tecnologie sempre più precise, clima e mercato in continua evoluzione impegnano in visioni e decisioni aziendali diverse dai tempi della fondazione: "Ancora oggi la nostra priorità sono le persone, grazie alle quali il lavoro di ogni singolo pezzettino di tartufo è ancora più prezioso – ci tiene a sottolineare la presidente – Chiaramente le nuove tecnologie, l'avvento dell'AI, stanno mettendo davanti ai nostri occhi scelte e approcci al business che sono diversi rispetto a 170 anni fa, ma è proprio questo il punto: evolversi guardando ai prossimi 170 anni, mantenendo salde quella passione e quella voglia di migliorare che ha sempre caratterizzato il nostro essere dal 1852".



DANIELE D'AGOSTINO

1 **Oggi e domani** Il presente e il futuro passano attraverso la coltivazione del tartufo

2 **Colori e profumi** Il tartufo nero è capace di regalare emozioni al palato grazie alle sue caratteristiche uniche

ILLUSTRAZIONE DI MARTA SIGNORI


MAURITIUS IMAGES

DIARIO DI CUCINA

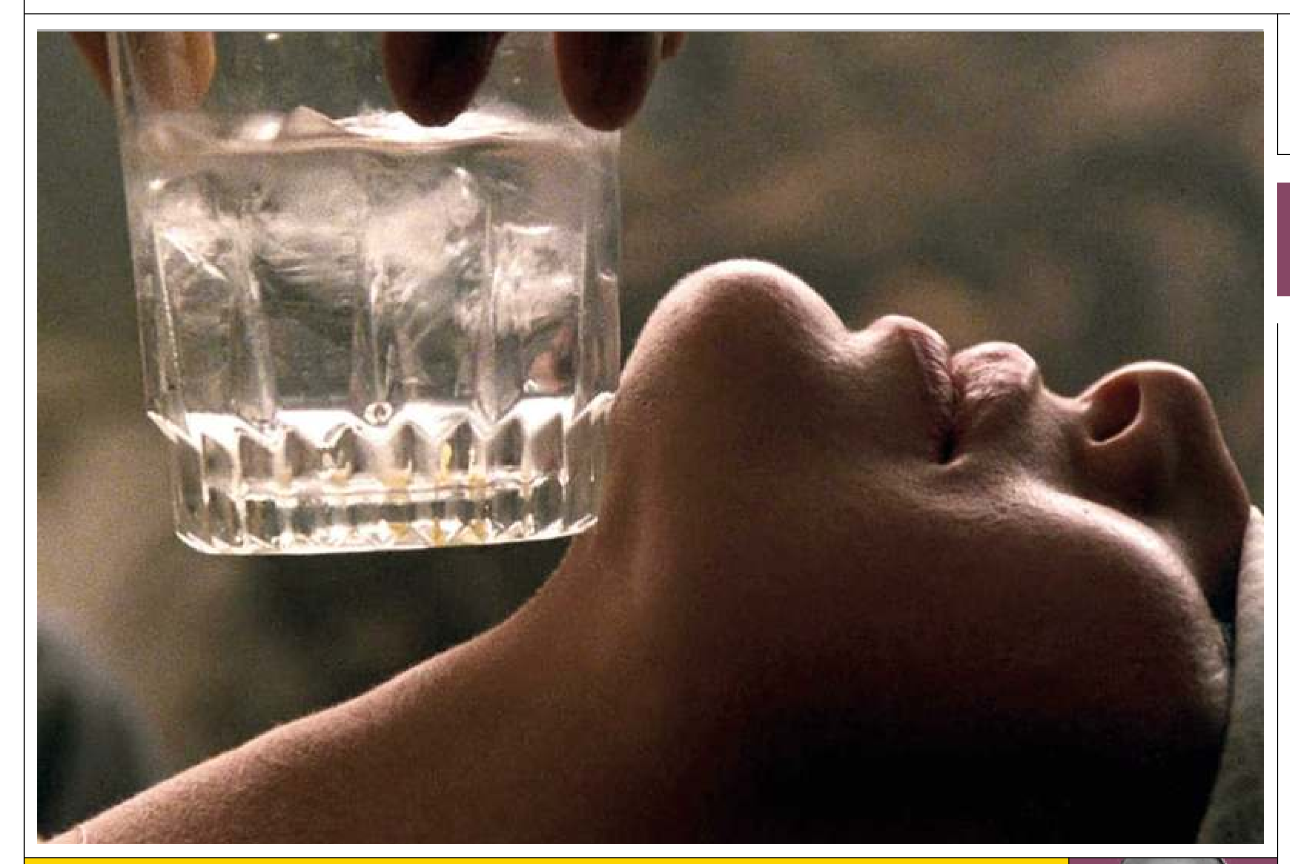
Un gelato in pigiama la libertà dell'estate

di BENEDETTA PARODI

BENEDETTA PARODI
Giornalista originaria di Alessandria, è autrice di libri di cucina che sono autentici bestseller e trasmissioni televisive

Da ragazza dopo la discoteca o da mamma con i bimbi il cono serale, sul cofano dell'auto, ha il sapore dei ricordi

Il gelato non è solo il simbolo dell'estate, che scandisce ogni momento della giornata dalla colazione con la brioche col tuppo al dessert di fine pasto. Il gelato, per me è anche un veicolo di ricordi, dalla mia infanzia a quella dei miei figli. Da piccola c'era un unico inimitabile cornetto che con le sue pubblicità dettava le mode e faceva sognare i ragazzi. Non era solo iconico, era anche buonissimo, ma io non lo potevo mangiare. Per mia madre, salutista ante litteram, era troppo grande e impegnativo. Sì al ricoperto al cioccolato, sì ai ghiaccioli, ma di cornetti nemmeno l'ombra. Restavo a bocca asciutta a guardare le mie amiche che affondavano i denti in quella copertura irresistibile di granella di nocciole e cioccolato. Una crudeltà. Da adulta ottenni la mia rivincita. Ne mangiai a decine. Dopo la discoteca costringevo tutti a fare il giro dei bar o dei chioschi aperti, cercando un cornetto da gustare prima di andare a dormire. Contagiai tutti. Quella del gelato della buonanotte divenne un'abitudine imprescindibile dei sabato sera d'estate. Ho ricordi bellissimi di quelle afose notti alessandrine a sgranocchiare cialde di coni seduti sul cofano di una macchina. Poi mi trasferii a Milano, conobbi Fabio e dimenticai la magia del gelato della buonanotte per molto tempo. Quindici anni dopo l'ultimo cornetto mangiato in un fine serata alessandrino i tempi però furono maturi per una nuova tradizione: il gelato della buonanotte in pigiama. Ormai ero sposata, con tre figli piccoli. In una serata torrida di fine luglio eravamo davanti alla tv, accaldati e annoiati dopo aver visto l'ennesimo cartone animato, quando Fabio, riprendendosi dal torpore generale, propose di andare tutti a mangiare un gelato. "Ma come - dissi io - i bambini sono già in pigiama"; "E allora?", rispose lui con un lampo di sfida nello sguardo. I miei figli saltarono sul divano urlando *andiamo in pigiama!* Un attimo dopo eravamo in macchina alla ricerca di una gelateria: "Arrivano i Caressa", urlava Fabio dai finestrini aperti, strombazzando con il clacson mentre Matilde, Eleonora e Diego ridevano come dei matti. Trovammo una gelateria aperta, i bambini scesero dall'auto eccitati all'idea di sfoggiare per strada i loro pigiamini a quadretti azzurri e rosa e ci mangiammo il gelato più buono dell'anno. Ero di nuovo sul cofano di un'auto a sgranocchiare cialde di cono croccante e questo mi divertì e mi commosse allo stesso tempo. Da allora le spedizioni dal gelataio in pigiama divennero una tradizione per tutte le estati dei miei figli, fino a che non diventarono troppo grandi per accettare il rischio di incontrare amici mentre giravano per la città in pigiama. Non importava dove andassimo, se il gelato fosse davvero buono. Era la situazione a rendere anche la crema più dozzinale una prelibatezza. Oggi ripenso a quei gelati della buonanotte, da ragazza o da mamma: sono stati i più buoni della mia vita, perché il sapore dei ricordi è sempre il più dolce.



TOTEM & RAGÙ

Un po' di ghiaccio accende i desideri

di MARINO NIOLA



MARINO NIOLA
Antropologo e scrittore. Editorialista di Repubblica. Studia usi e consumi, passioni e ossessioni, sfizi e vizi della società contemporanea

Dalla conservazione della neve alla catena del freddo E così la rigidità del gelo diventa fusionalità del calore

La neve si seppellisce viva perché continui a vivere e renda più fresca l'estate.

A dirlo, cinque secoli prima di Cristo, è il grande poeta greco Simonide, il primo a capire che l'invenzione dell'acqua fredda è più decisiva della scoperta dell'acqua calda.

Per la seconda è stato sufficiente imparare ad accendere il fuoco e a fabbricare la ceramica. Per dar vita alla catena del freddo, invece, ci sono volute le raffinatezze di civiltà capaci di strappare alla natura il segreto per conservare l'ipotermia. Come quelle del lontano Oriente che insegnarono al resto del mondo a trasformare i candidi fiocchi in quei paradisi di refrigerio che sono le neviere. Il primo europeo a imitarli è stato Alessandro Magno che faceva scavare buche per ammassare e pressare la neve per avere sempre una riserva frozen per i suoi guerrieri. Non erano da meno i Vip della Roma imperiale che, non contenti di inebriarsi di vino e di bevande ghiacciate, si rinfrescavano nel frigidarium delle terme.

Poi sono arrivate le invasioni barbariche e per un bel pezzo delle raffinatezze degli antichi non è rimasto nemmeno il ricordo. Sono stati gli Arabi a rinfrescarci la memoria quando nel Medioevo hanno invaso la Sicilia con i loro sorbetti da mille e una notte. Così granite e gelati si sono riversati sulle nostre mense. Ed è partita l'irresistibile avanzata delle creme gelate che, sin dal Rinascimento hanno fatto grande de la nostra pasticceria. Grazie a testimonial del gusto italiano come il pasticciere palermitano Procopio de' Coltelli che nel 1686 inaugura, nella Parigi del Re Sole, il leggendario Chez Procope. Granite, ghiaccioli e cremolate diventano un culto per i buongustai di tutta Europa. Una élite che non mangia per fame ma sorbisce per sfizio.

Nell'Ottocento con la modernità borghese anche lo sfizio diventa alla portata di tutti e il ghiaccio si globalizza. Sono gli anni in cui gli Stati Uniti diventano leader del mercato mondiale. Dai porti del Massachusetts e del Maine esporta freddo fino a Calcutta e Macao. La ruota della storia ha compiuto un giro completo e il ghiaccio, partito da Oriente vi fa ritorno come prodotto industriale dell'Occidente. Nelle case fa la sua comparsa la ghiacciaia. Antesignana di quel frigo che inaugura l'era della glaciazione domestica.

Quella del cubetto fai da te, che raffredda i bicchieri. Ma anche quella che accende i desideri. Come nel caso dei protagonisti di Nove settimane e mezzo, che trasformano il frigo in alcova e rischiano l'assideramento pur di non far squagliare il loro eros. Trasformando un cubetto innocente in ghiaccio bollente, la rigidità del gelo nella fusionalità del calore, un mezzo di conservazione in uno strumento di seduzione. È la grande magia del più solido fra i cristalli liquidi.

IL RACCONTO

La vita impossibile senza frigorifero

di AUGUSTO E. SEMPRINI

**Una volta si proteggeva il ghiaccio in cantina, coperto da paglia e teli
La tecnologia ha cambiato tutto, a partire da abitudini, cibi e ambienti**

Il ghiaccio, fino a cento anni fa, era solo una risorsa naturale delle zone fredde, era prezioso per il suo potere raffreddante e senza le sue scaglie il gelato non avrebbe mai visto la luce e altri prodotti deperibili non avrebbero potuto percorrere che pochi chilometri. I blocchi di ghiaccio recuperati dalle zone fredde o montane venivano portati protetti da paglia e teli e poi posti in cantine sotterranee di almeno otto metri di profondità per durare il più a lungo possibile. A Milano nel maestoso complesso dell'Università Statale vi è il cortile della nevera che era il deposito dove venivano mantenuti i farmaci termosensibili. Non sappiamo se il nome ha una derivazione dialettale da neve o riprende lo spagnolo nevera che tuttora è il nome del frigorifero in tale lingua. Non va dimenticato che Milano è stata sotto la dominazione spagnola per centinaia di anni e quindi questo ispanismo potrebbe aver ben ragione d'essere. Nella sua capacità di abbassare il metabolismo di batteri contaminanti vi fu un progetto negli anni 30 di utilizzare i grandi iceberg trainati da rimorchiatori per trasferire ingenti quantità di carne dal Brasile e dal Sud America fino alla nostra costa atlantica. I nostri nonni, quelli che se lo potevano permettere, avevano una ghiacciaia, un mobiletto in legno foderato di zinco, in cui veniva posta una colonna del primo ghiaccio industriale per garantire una modesta refrigerazione e prolungare la conservazione degli alimenti. Adesso siamo abituati a tendere la mano contro un pulsante e in pochi minuti il nostro bicchiere è pieno di cubetti di ghiaccio che rallegrano il nostro spirito e le nostre bevande.

Fino a pochi anni fa i distributori di ghiaccio erano comuni negli Stati Uniti e raro averli in Italia se non nella ristorazione commerciale. Oggi buona parte dei frigoriferi incorpora questa funzione di distributori di ghiaccio tanto è diventato comune il suo utilizzo. Stiamo parlando di ghiaccio ottenuto dal congelamento dell'acqua e tutti sanno che la temperatura del ghiaccio fondente è zero gradi centigradi. Discorso a parte merita il ghiaccio secco. Un concentrato di anidride carbonica, con un punto di congelamento di circa -80 gradi centigradi e tutti ricordiamo quanto è divertente mettere questi blocchetti nell'acqua per vederli generare una quantità di fumo bianco inodore, che tuttora viene usato per effetti scenografici in feste e ritrovi. Il ghiaccio secco ha la caratteristica di sublimare, cioè di passare dallo stato solido a quello gassoso senza una fase liquida. Per fortuna la lettura etimologica sub limen, al di sotto del limite, non si è diffusa nella vulgata comune dove splendido, eccezionale e stupendo sono gli aggettivi superlativi fin troppo usati o abusati. In ambito psicoanalitico e filosofico le interpretazioni del sublime hanno interessato studiosi e scienziati per decenni. Lasciamo alle menti elette questi aspetti e torniamo alla nostra piccola cucina, laboratorio manuale ed emotivo, per giocare un po' col ghiaccio e obbligare il titolo dell'articolo.

Negli anni 30 si studiò come spostare gli iceberg per portare carne dal Sud America all'Europa

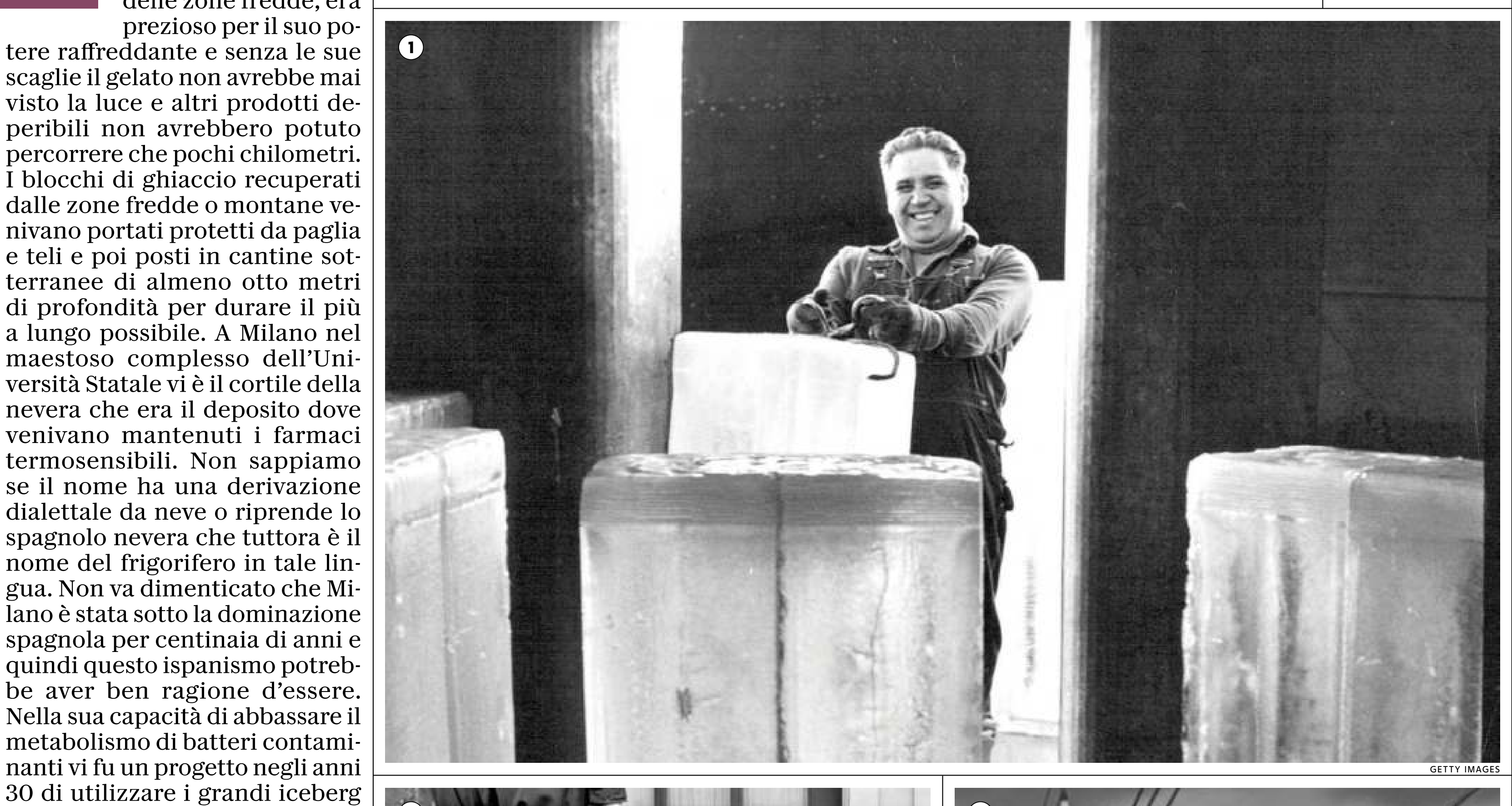
Prendiamo qualche cubetto e lo mettiamo in un pentolino che mettiamo sul fuoco. In pochi minuti il ghiaccio si scioglierà in acqua e in altrettanto poco tempo raggiungerà dagli zero gradi iniziali, i cento, e al punto di ebollizione inizierà ad evaporare, per cui se continuiamo a somministrare calore, in poco tempo nel pentolino rimarrà solo una polverina bianca che è il residuo secco dei sali minerali contenuti nell'acqua. Se copriamo il nostro pentolino con un coperchio il vapore si condenserà e ricadrà nel pentolino.

Se spegniamo la fiamma e lasciamo che l'acqua si raffreddi e la riponiamo nel congelatore il ghiaccio, con mirabile meccanismo di conversione fisica, avrà attraversato una fase solida, una liquida, una gassosa, per tornare liquido e poi ancora solido. Piccole magie ai fornelli che devono ispirarci un po' di rispetto per questo importante elemento di piacere e di salute alimentare. Difficile vivere senza un frigorifero funzionante e nelle grandi città senza un congelatore efficiente. Negli Stati Uniti l'80% delle verdure consumato da ogni individuo ogni anno (circa 20kg contro i 180 degli italiani) sono costituiti da broccoli o patate congelate. Il termine catena del freddo è comprensibile e accettato, pur avendo un costo energetico mirabolante. Qualsiasi grado termico dalla zero in giù riduce la contaminazione batterica ma non la inibisce del tutto. È noto a tutti che il pesce deve viaggiare fra scaglie di ghiaccio, la carne è un po' più resistente e solo frutta e verdura riescono a conservarsi anche senza refrigerazione per più giorni. Vi sono aneddoti divertenti rispetto al rapporto tra temperatura ambientale e conservazione degli alimenti.

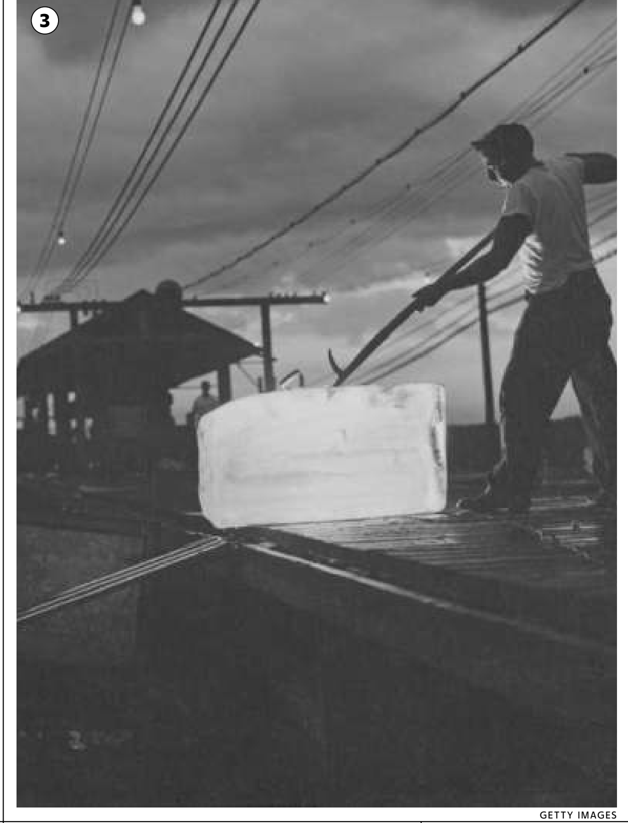
Il calore denatura la componente lipidica e proteica degli alimenti, il ghiaccio no

Che le ostriche si mangiano nei mesi con la R, è ben accettato, quasi come se avesse alla base nel ciclo riproduttivo di questi molluschi. Ma deriva dal fatto che dalla costa atlantica a Parigi un carro ci metteva circa due giorni e questo poteva avvenire solo durante i mesi freddi, non maggio, non giugno, non luglio e non agosto perché le ostriche si sarebbero ammalorate. Talleyrand, il mesmerico diavolo zoppo della grandissima diplomazia napoleonica, per stupire i suoi ospiti fece inciampare i servitori che stavano ammansendo uno spettacolare esemplare di salmone con i commensali tutti consci della complessità del trasporto dal Reno a Parigi di tale prelibatezza, in modo che il pesce rovinasse sui tappeti. E questo permise a Talleyrand di chiedere immantinente che venisse servito un secondo esemplare di pari dimensioni e freschezza. Il solo costo del ghiaccio per il trasporto fece impallidire i suoi ospiti. Magie del ghiaccio quando procurarselo era molto più difficile del giorno d'oggi. Abbiamo detto che abbassare la temperatura anche a -80 o -196 gradi, come avviene per l'azoto liquido, non garantisce una completa igienizzazione degli alimenti, anche quando questa refrigerazione prosegue per più giorni.

Ecco allora che il fuoco e il calore riprendono tutto il loro valore salutistico perché pochi minuti in acqua bollente sono invece in grado di sterilizzare la maggior parte degli alimenti commestibili. Il calore però denatura la componente lipidica e proteica degli alimenti e quindi alterano in modo irreversibile il colore e il sapore, mentre il ghiaccio questo non lo fa. Quando giochiamo fra frigoriferi, abbattitori, congelatori e letti di scaglie di ghiaccio, oppure con cottura a fiamma, al forno o in salamandra, queste considerazioni devono far parte del nostro piccolo set di attrezzi conoscitivi culturali, perché il gioco di testa della nostra alimentazione giri a pieno regime. Pensare il cibo, come sempre, è forse più bello che consumarlo.


GETTY IMAGES


GETTY IMAGES


GETTY IMAGES

1 Il lavoro perfetto "Fuori è caldo, vuoi lavorare qui?": lo spot degli anni 60 di un'azienda di Denver

2 A domicilio Il ghiaccio portato a casa

3 Trasporto Operai al lavoro lungo la ferrovia, negli Usa, negli anni 50

"Le Nozze di Cana" testimoniano le sovrapposizioni tra il mondo della cucina e il teatro che hanno attraversato i secoli. Nelle feste medievali e rinascimentali veniva messa in scena una forma di spettacolo totale: lo scalco e il cuoco assommavano competenze relative al banchetto come all'intrattenimento



GETTY IMAGES

IL RACCONTO

In cucina come a teatro: va in scena nel piatto il talento dello chef

di DORA IANNUZZI

Creavano insieme una forma di esibizione artistica totale, che segnava le feste medievali e rinascimentali: lo scalco e il cuoco assommavano competenze relative al banchetto e all'intrattenimento in un *unicum* che univa il gusto della tavola alla musica e allo spettacolo.

Si parlava di "Arte del bel servire" e richiedeva una gestualità ritualizzata, caratteristica che oggi ritorna nella cura degli chef alla presentazione dei piatti e alla scelta di molti cuochi di esibire le proprie abilità in cucine a vista sulla sala.

Si può dunque fare un salto indietro molto lungo per trovare le radici dei gesti contemporanei.

Magari fermandoci ad ammirare "Le nozze di Cana", un dipinto del 1563 di Paolo Caliari, detto il Veronese, custodito al Museo del Louvre. Ispirato all'episodio del primo miracolo di Gesù, riproduce un banchetto sontuoso, ricchissimo di dettagli, una sequenza ininterrotta di vasellame prezioso e piatti contenenti cibi prelibati.

Di fatto l'artista trasforma la scena religiosa in un evento mondano, in una cerimonia fastosa alla quale partecipa la folla cosmopolita della Venezia del suo tempo e un campionario di buffoni, musici, artisti, sullo sfondo di una costruzione architettonica che tanto ricorda una scenografia teatrale.

Oltre l'immagine del Cristo, posto al centro della tela, vediamo sulla sinistra, con la veste verde, lo scalco, il direttore di mensa, che si rivolge agli sposi per ricevere istruzioni. Poi in alto, sopra la balaustra, il trinciante, incaricato di tagliare le carni. Sulla destra, in un elegante abito bianco, un nobile ammira del vino in un calice di cristallo trasparente, forse la prima rappresentazione storica di un sommelier.

Questa immagine corale testimonia che per molto tempo ci sono state sovrapposizioni vistose tra il mondo della cucina e il teatro.

Nel Settecento, poi, divenne consuetudine consumare cibi e bevande durante gli spettacoli nei vari teatri europei, come i risotti milanesi nei ridotti dei palchi scaligeri, e Gioacchino Rossini, che era anche un *bon vivant*, non esitò a proporre ricette i cui tempi di preparazione erano regolati sulla durata di arie operistiche.

La sceneggiata napoletana di Eduardo Scarpetta è terreno di vitalità espressiva

La stessa parola "menù" rivela questo strano connubio: dal primo Settecento un responsabile dei "menù plaisirs" fu designato alla corte francese per realizzare le disposizioni stabilite dal re per i suoi teatri e per la cucina regale. Nasceva così un apparentamento istituzionale, che ha però mantenuto sempre un'apertura all'innovazione e alla ricerca, lontana da una cultura di prassi definita. Alla base di questa ricerca una difesa del gusto, che è tutt'altra cosa rispetto a quella "invenzione della tradizione" usata dalle classi dominanti come mezzo per accreditarsi.

Le nozze di Cana
Il dipinto del 1563 di Paolo Caliari, detto il Veronese, è custodito al museo del Louvre

L'alta cucina e il teatro nascono infatti, per certi aspetti, come "saperi irregolari" che trovano nell'immediatezza del consumo, nella centralità della presenza fisica, negli impulsi preconsci e di piacere, dei tratti distintivi che aprono all'imprevisto, occasioni di sconfinamento, non solo sul piano sociale.

A teatro e in cucina entrano in crisi distinzioni severe e ineludibili come quelle fra corpo e mente, ricerca e quotidianità, perché palcoscenico e cucina sono luoghi dove ci si abitua a pensare con il corpo e a sentire con la testa, in un moltiplicarsi di dimensioni e possibilità esperienziali.

Così nello spettacolo le "Ceneri di Brecht", la tragedia dell'Odin Teatret, si affida a una zuppa, destinata al pubblico, il commiato funebre, mentre al "Teatro delle Ariette", associazione culturale di attori-contadini di Castello di Serravalle, si cucina e recita maneggiando mattarelli, farina, acqua, coltelli, piatti, formaggi, verdure, uova, musiche di canzoni e suoni di attrezzi, in una condivisione del cibo tra pubblico e attori.

In una prospettiva differente, Eduardo, nella sua drammaturgia, rivela una disposizione attoriale a godere della memoria gastronomica (si pensi alla preparazione del ragù in "Sabato, domenica e lunedì"). Il teatro del cibo trova infine nella sceneggiata napoletana di Eduardo Scarpetta un eccezionale terreno di vitalità espressiva: "Miseria e nobiltà" rimane, in questo senso, un capolavoro di intrecci comico-sentimentali e gastronomici, tra l'esibizione di piatti fumanti e la descrizione di varie ricette.

Alta cucina e teatro nascono come saperi irregolari basati sulla presenza fisica

Il pranzo è destinato a diventare una sofisticata "tecnica drammaturgica" che occupa l'intero arco della rappresentazione in "Metti una sera a cena" di Giuseppe Patroni Griffi o nel "Lungo pranzo di Natale" di Thornton Wilder, per citare alcuni esempi.

D'altro canto, lo chef Gualtiero Marchesi, pioniere della nuova cucina italiana, ha introdotto un'interessante distinzione tra cucine di gola e di testa: la prima seduce facendo appello alla sfera affettiva, al bisogno di sicurezza, ma si rivolge a un consumatore passivo, la seconda ricorre a forme più evolute di mediazione culturale e prova a coinvolgerlo attivamente.

Una dicotomia che ripropone in modo differente quella filosofica di Diderot che, nel suo "Paradoxe sur le comédien", svela che l'attore non è un passivo imitatore né un artista che basa la sua arte sulla sola sensibilità o sulle passioni, ma deve studiare i grandi modelli precedenti e affidarsi alla razionalità per ottenere risultati costanti.

Diventa così creatore e non imitatore e non si può trovare modo più chiaro per descrivere il complesso lavoro di chi opera nell'alta cucina. Tutto ciò apre alla possibilità di non fermarsi al mero piacere, sensazione gratificante radicata nella conferma identitaria, ma di cercare un godimento promuovendo un nuovo gusto, evitando quelli che Wagner, riferendosi all'opera italiana, chiamò "effetti senza causa".

Il cuoco sulla sua scena agisce in una condizione che è stata definita di "smemoramento", basata su un automatismo gestuale tutt'altro che spontaneo, frutto di sapere acquisito con lo studio, la fatica, l'esperienza.

Teorie simili ritornano nell' "esserci" dell'attore, anche in questo caso quale luogo d'un sapere che si incarna attraverso una maniacale ripetizione, per rispondere a un bisogno di padroneggiare ogni aspetto di un'esposizione totale: un piatto sbagliato non può essere ripetuto o corretto, così come l'agire sulla scena si trasforma immediatamente da intenzione a esperienza dello spettatore, non più negoziabile.

La cucina così intesa è dunque varie volte teatro, dai singoli sapori alle preparazioni complesse, che il cuoco mette in scena in qualità di attore e regista.

Ora se è inconfutabile che il mangiare nasce come bisogno primario e dunque l'alta cucina può sembrare un tentativo estremo di elevare la quotidianità, tuttavia la compresenza di elementi immateriali, come lo stile e la struttura del gusto, indeboliscono profondamente questa affermazione.

Non è un caso che, col passare del tempo, l'esecuzione di una ricetta, che ha fatto epoca, può mostrarsi assai più datata di creazioni letterarie coeve, in quanto appunto influenzata da elementi di per sé aperti, mutevoli, che fanno i conti con esigenze e tempi nuovi.

Forse il talento nell'alta cucina è proprio qui: nel ritrovare e interpretare un gusto che per sua natura non può essere definito, perché necessita di un incontro con la disponibilità di un fruitore, con il suo corpo, i suoi bisogni, la sua vicenda personale profonda.

Da un lato, dunque, una dimensione di "mero servizio", dall'altro la capacità di poter sovvertire le gerarchie dell'esistente naturale e sociale.

CONSIGLI DI LETTURA

Pizzaioli e sommelier sono i nuovi detective

Un'estate in giallo, tra crimini e cucina con insoliti investigatori a risolvere i casi
Ma c'è spazio anche per i temi del cibo e della ristorazione, tra qualità e lusso

di LORENZO CRESCI

La ricerca di un brivido ha da sempre trasformato l'estate nel momento preferito per leggere un thriller. E in una letteratura che esce ormai dagli schemi dei tradizionali Simenon, ecco una nuova frontiera di gialli destinati a spopolare tra i gastro-appassionati: è quella in cui pizzaioli, sommelier o critici gastronomici si trasformano in detective, uscendo così dallo schema dell'investigatore classico. In tutti i casi a far la differenza è la competenza in materia di chi si cimenta nella scrittura del giallo: Cristiano Cavina ha realmente fatto (almeno per qualche anno) il pizzaiolo e il personaggio creato è così abile nel maneggiare tanto le farine quanto il mistero che è chiamato in qualche modo a risolvere. Così fa Luca Iaccarino, critico gastronomico, che usa il proprio mestiere per indagare su un serial killer specializzato nello sterminare chef, ma utilizzando il noir per andare a fondo di un sistema - quello dell'alta cucina - che vive tra luci e ombre. C'è un'appassionata sommelier a indagare su un cold case di un imprenditore del vino nel libro dell'affiatata (anche nella vita) coppia Malvaldi-Bruzzone. E una serial killer giapponese da scoprire in Butter.

Insomma, il delitto è servito.

GETTY IMAGES

1 L'ananas no



AUTORE **Cristiano Cavina**

EDITORE **Bompiani**

PAGINE/PREZZO **272 / 16,90€**

Per una parte della vita Cristiano Cavina ha fatto il pizzaiolo, da qui la competenza in materia. Il resto, in questo libro, lo fanno penna e sensibilità: nasce così un giallo (romagnolo) che dà vita a un personaggio, Manolo Moretti, improbabile investigatore ma carico di umanità. E contrario a un compromesso: l'ananas sulla pizza, quello no.

2 Qualcuno sta uccidendo...



AUTORE **Luca Iaccarino**

EDITORE **EDT**

PAGINE/PREZZO **208 / 15€**

Sette anni dopo gli omicidi di Davide Scabin (affogato nel gin tonic) e Matteo Baronetto (liofilizzato), un killer torna a colpire gli chef, meglio se tre stelle Michelin. Tra cene sontuose e bettole, ecco in azione un giornalista precario (omonimo dell'autore, critico gastronomico) per un libro che è un viaggio nella cucina (e nell'industria) di oggi, tra luci e ombre.

3 Enigmi in cucina



AUTORE **Andrea Cotti**

EDITORE **Domus**

PAGINE/PREZZO **120 / 12,90€**

La squadra A.L.F. scende in campo con l'indagine della marmellata: A.L.F. sono Anna, Lucia e Filippo e questo è un godibilissimo libro - da leggere e colorare - nato dall'idea di Andrea Cotti, autore delle serie tv l'Ispettore Coliandro e Squadra Antimafia, qui impegnato in un divertente e creativo volume per bambini scritto assieme a Clara Battello.

4 La regina dei sentieri

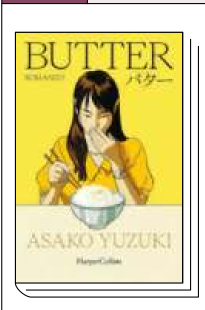
AUTORE **Marco Malvaldi, Samantha Bruzzone**

EDITORE **Sellerio**

PAGINE/PREZZO **352 / 16€**

Da un laghetto privato in una tenuta vinicola in Maremma riemerge un vecchio Ape appartenuto a un marchese, scomparso nel nulla da tempo. Entrano così in azione Corinna Stelea (sovrintendente di polizia giudiziaria) e l'amica Serena Martini, chimica, mamma e sommelier per un giallo con l'andamento da commedia tutto da leggere.

5 Butter



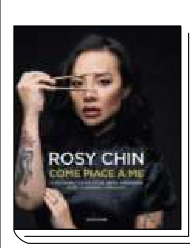
AUTORE **Asako Yuzuki**

EDITORE **HarperCollins**

PAGINE/PREZZO **578 / 18,90€**

Ispirato a un caso di cronaca - la truffatrice e serial killer "The Konkatsu Killer" - un romanzo che è un viaggio nella misoginia, nell'ossessione e nel piacere trasgressivo del cibo. Gli incontri tra donne, una giornalista e la killer, sembrano più masterclass di cucina che un'indagine giornalistica e a ogni pasto qualcosa si risveglia nel corpo della protagonista.

6 Come piace a me



AUTORE **Rosy Chin**

EDITORE **Mondadori**

PAGINE/PREZZO **176 / 22,90€**

Un'autobiografia, quella di Rosy Chin, donna indipendente, coraggiosa proprio come la sua cucina. Ma ne è servito di tempo perché diventasse così. "Troppo spesso mi sono sentita sbagliata, diversa, fuori posto", dice Chan, vittima di episodi di bullismo e emarginazione. Poi, i figli, la propria vita da prendere in mano, il riscatto.

7 Abbuffamore

AUTORE **Luna Pagnin**

EDITORE **Rizzoli**

PAGINE/PREZZO **262 / 17€**

"Tutti devono avere una speranza, perché se l'ho ritrovata io quando temevo di essere persa, possono farlo anche gli altri". Luna - sui social @spaziolunare - ha 27 anni, è una personal trainer laureata in Scienze Biologiche e ha un passato di anoressia, trasformato poi in Binge Eating, ovvero le abbuffate. Ma Luna lo dimostra: la paura si supera.

8 Mizzica

AUTORE **Francesco Lauricella**

EDITORE **Topic**

PAGINE/PREZZO **339 / 25€**

Un viaggio nella storia della gastronomia siciliana, nelle sfide tra ingredienti e tradizioni: un dizionario che va dalla A di arancinu alla zeta di zibbibbu, passando per il cannòlu, la cassàta, la sarda a beccaficu e il pani ca' meusa. Un dizionario ideale per sviluppare l'acquolina in bocca, ma soprattutto per cogliere l'essenza della Sicilia.

9 Un servizio pazzesco

AUTORE **Will Guidara**

EDITORE **ROI Edizioni**

PAGINE/PREZZO **332 / 25,90€**

Ecco l'edizione italiana di un libro di successo negli Stati Uniti. L'autore è stato proprietario dell'Eleven Madison Park, nominato sotto la sua guida miglior ristorante al mondo. E il libro è un incoraggiamento a provarci, passando - nel caso di un ristoratore - dalla collaborazione paritaria tra cucina e sala per mettere al centro di tutto un servizio memorabile.



10 Luxury food

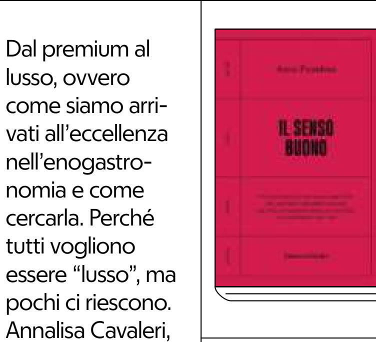


AUTORE **Annalisa Cavaleri**

EDITORE **FrancoAngeli**

PAGINE/PREZZO **260 / 28€**

Dal premium al lusso, ovvero come siamo arrivati all'eccellenza nell'enogastronomia e come cercarla. Perché tutti vogliono essere "lusso", ma pochi ci riescono. Annalisa Cavaleri, giornalista e critica gastronomica, individua le parole chiave per riconoscere e centrare il senso del "luxury food". Perché non basta cucinare alimenti costosi per esserlo.



11 Il senso buono

AUTORE **Anna Prandoni**

EDITORE **Linkiesta Books**

PAGINE/PREZZO **158 / 15€**

"Anche il partigiano più etico proverà a persuaderci della bontà delle sue tesi", dice Anna Prandoni, giornalista e scrittrice. Perché oggi viviamo nel mondo in bilico tra innovazione e tradizione, tra agricoltura bio e intensiva, tra vini naturali e convenzionali. Esiste un equilibrio? I grandi temi sono affrontati in questo saggio sull'enogastronomia.

VIAVENTI
#animaprosecco

tailorbrand.it

MASOTTINA

MASOTTINA
VIAVENTI
PROSECCO ROSÉ
DOC TREVISO
Brut



masottina.it